

12月ご昼食

ゆくり膳

平日3,500円 休日4,200円

会席膳

箱庭～HACONIWA～

平日5,000円 休日6,000円

※前日の正午までにお申し込みください

会席コース

華～HANA～

7,700円

※前日正午までにお申し込みください

食前酒 緑特製麹甘酒りんごジュース

小鉢 柚子の香豆腐 山葵 美味出汁
ほぐし豚のポテトサラダ
白菜の煮物 厚揚げ 薩摩揚げ

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鮯西京焼 蓮根金平
チーズ餡 粉山椒
寒鰯と揚げ餅の柚子みぞれ掛け
白子 占地

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 冬合鴨の根深焼
小松菜と油揚げのオイスターソース炒め

造り 本日の造り

食事 新潟のお米 源泉米
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

※休日のコース料金にはデザートを含んでおります。
平日はデザートセット追加料金1,100円にて承ります。

先付 白菜ムース

鮟鱇肝塩蒸し 紅葉おろし 花穂 ぽん酢ジュレ

耕盛り 鮯棒寿司
蟹膾 林檎ジャム
数の子松前漬け
柚子の香豆腐 山葵
クリームチーズ酒盃掛け
河豚皮煮凝り
干し柿胡桃バター

造り 本日の造り
あしらい色々

煮物 緑特製のっぺい煮

揚物 海老と鱈白子の天麩羅 獅子唐 檸檬

食事 手打ち蕎麦

※休日のコース料金にはデザートと食後のお飲み物を含んでおります。

平日はデザートセット追加料金1,100円にて承ります。

前菜 鮯棒寿司

蟹膾 林檎ジャム

数の子松前漬け
クリームチーズ酒盃掛け
河豚皮煮凝り

干し柿胡桃バター

御椀 蕎搗り流し 鏡氷見立て
冬鱈 京人参 椎茸 銀杏 絹さや 柚子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 鮯西京焼 蓮根金平
チーズ餡 粉山椒

煮物 緑特製のっぺい煮

食事 菜飯 帆立酒煎り 小角大根 煎り胡麻
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート