JAPANESE CUISINE
日本料理
縁
YUKURI

3月ご昼食

ゆくり膳
平日3,500円 休日4,200円

食前酒　縁特製麹甘酒フルーツジュース

小鉢　蟹つみれ茶碗蒸し
春ひじき和え
蕪のあっさり煮

主菜　＜魚か肉料理から一品お選びください＞

魚料理　鰆西京焼　白酒化粧かけ
蓬麩田楽

春サーモン白味噌煮
蛍烏賊　キャベツ餡

※魚料理は上記2品から１品を週替わりでご提供

肉料理　鶏肉の蕗味噌焼　馬鈴薯

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。

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

先付　白子羹
生雲丹　ポン酢餡

枡盛り　根三つ葉とあさりのお浸し
クリームチーズ酒盗掛け
束ね白魚白扇揚げ
名残ふぐの煮凝り
小鯛手毬寿司
蕪のあっさり煮
春ひじき和え
海老ポテトサラダ

造り　本日のお造り
あしらい色々

煮物　縁特製のっぺい煮

揚物　桜海老と玉葱の掻揚

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。

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

前菜　根三つ葉とあさりのお浸し
クリームチーズ酒盗掛け
束ね白魚白扇揚げ
名残ふぐの煮凝り
小鯛手毬寿司
海老ポテトサラダ

御椀　春沢煮椀
鮎魚女　葛豆腐　早蕨　三つ葉

造り　本日の造り
あしらい色々

焼物　鰆西京焼　白酒化粧かけ
蓬麩田楽

煮物　里芋饅頭
真蛸柔らか煮　南瓜

食事　しらすと蚕豆の梅風味御飯
縁オリジナルブレンド味噌汁　香の物

本日のデザート