11月　ご夕食　～ご予約制のコース～

会席コース
縁　～　YUKURI　～
12,500円
※前日正午迄

先付　寄せ鮫肝　万葱　紅卸し

前菜　クリームチーズ酒盗掛け
白子天　唐墨香煎
鰊茄子　鰤味噌
鶏鋳込み蓮根
南瓜カステラ
笹巻寿司

御椀　丸茶巾豆腐
大黒占地　合い混ぜ葱　露生姜

造り　本日の造り
あしらい色々

焼物　＜以下から一品お選びください＞
一、陶板焼
白味噌クリーム　鱈バター焼　とろろ昆布

一、豚ロース西京焼
きのこ餡掛け　長芋

煮物　天蕪と白身魚唐揚げの菊花餡掛け
いくら　春菊　柚子

揚物　海老つみれ玄米揚げ　公孫樹丸十　銀杏

食事　＜以下から一品お選びください＞
一、手打ち蕎麦

一、新潟のお米　源泉米
縁オリジナルブレンド味噌汁
自家製じゃこの有馬煮

本日のデザート

特別コース
彩奏　～　SAIKA　～
16,000円
※3日前迄

前菜盛り合わせ一、大根含め煮　鶏そぼろ餡　生姜
一、白菜とトマトの浅漬け風サラダ　魚ほぐし身
一、クリームチーズ酒盗掛け
一、白子天　唐墨香煎
一、鰊茄子　鰤味噌
一、鶏鋳込み蓮根
一、南瓜カステラ
一、笹巻寿司
一、縁特製のっぺい煮

造り　伊勢海老姿造りと本日の造り盛り合わせ
あしらい色々

魚料理　陶板焼
白味噌クリーム　鱈バター焼　とろろ昆布

肉料理　黒毛和牛と季節野菜の炙り
縁特製溜まり醤油ソースにて

食事　＜以下から一品お選びください＞
一、手打ち蕎麦
一、新潟のお米　源泉米　自家製じゃこの有馬煮
縁オリジナルブレンド味噌汁　香の物

本日のデザート

※本コースは食材の変更、アレルギーの対応は致しかねます

料理長おまかせコース
華響　～　HANABI　～
25,000円～
※5日前迄にお問い合わせください

旬の味覚を取り入れ、ご予算やお好みに合わせて料理長が仕立てる特別コースです。
記念日やご接待など、大切なひとときにご利用ください。
ご希望に応じてご用意いたしますので、
お気軽にお問い合わせください。
お問い合わせ先：03-3295-2181

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

11月　ご夕食

コースメニュー

和奏～Waso～　9,000円

前菜盛り合わせ
一、大根含め煮　鶏そぼろ餡　生姜
一、白菜とトマトの浅漬け風サラダ　魚ほぐし身
一、クリームチーズ酒盗掛け
一、白子天　唐墨香煎
一、鰊茄子　鰤味噌
一、鶏鋳込み蓮根
一、南瓜カステラ
一、笹巻寿司
一、縁特製のっぺい煮

造り　本日の造り

魚料理　陶板焼　白味噌クリーム　鱈バター焼　とろろ昆布

肉料理　豚ロース西京焼　きのこ餡掛け　長芋

食事　本日の食事

旬奏～Shunka～　6,900円

前菜盛り合わせ
一、大根含め煮　鶏そぼろ餡　生姜
一、白菜とトマトの浅漬け風サラダ　魚ほぐし身
一、クリームチーズ酒盗掛け
一、白子天　唐墨香煎
一、鰊茄子　鰤味噌
一、鶏鋳込み蓮根
一、南瓜カステラ
一、笹巻寿司
一、縁特製のっぺい煮

造り　本日の造り

揚物　旬の野菜天麩羅

主菜　秋サーモン信州焼　黄金卸し　なめこ

単品メニュー

前菜

前菜の盛り合わせ 一、大根含め煮　鶏そぼろ餡　生姜 一、白菜とトマトの浅漬け風サラダ　魚ほぐし身 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、白子天　唐墨香煎 一、鰊茄子　鰤味噌 一、鶏鋳込み蓮根 一、南瓜カステラ 一、笹巻寿司 一、縁特製のっぺい煮	3,000円
香の物盛り合わせ	1,000円
クリームチーズ鯛酒盗掛け	1,000円
白菜とトマトの浅漬け風サラダ	1,000円

造り

造り盛り合わせ一人前	2,600円

煮物　煮魚

縁特製のっぺい煮	1,600円

焼物　主菜

銀鱈西京焼	3,000円
豚ロース西京焼　きのこ餡掛け	3,000円
黒毛和牛のステーキ 縁特製溜まり醤油ソースにて	6,000円

揚物

天婦羅盛り合わせ	2,600円

食事

自家製手打ち蕎麦	1,600円
お茶漬け（梅 又は じゃこ）	1,300円
ご飯セット	1,000円

デザート

黒胡麻プリンと季の実	1,300円
抹茶のシフォンケーキと柿コンポート最中 麹あんこ　豆乳クリーム　薩摩芋蜜煮　抹茶フィアンティーヌ	1,500円

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※ディナータイムは別途サービス料10％を頂戴いたします