11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　大根含め煮　鶏そぼろ餡　生姜
白菜とトマトの浅漬け風サラダ　魚ほぐし身
蟹つみれ茶碗蒸し　蟹味噌　柚子

主菜　＜魚か肉料理から一品お選びください＞
※魚料理は上記2品から１品を週替わりでご提供
魚料理　銀鱈西京焼　酪餡掛け
粟麩田楽　花蓮根
秋サーモン信州焼　黄金卸し
なめこ　一味唐辛子

肉料理　豚ロース西京焼　きのこ餡掛け

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～
5,500円
※前日の正午までにお申し込みください

先付　寄せ鮫肝　万葱　紅卸し

枡盛り　大根含め煮　鶏そぼろ餡　生姜
白菜とトマトの浅漬け風サラダ　魚ほぐし身
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

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　海老つみれ玄米揚げ　公孫樹丸十　銀杏

食事　手打ち蕎麦

本日のデザート
食後のお飲み物

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　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　銀鱈西京焼　酪餡掛け
粟麩田楽　花蓮根

煮物　天蕪と白身魚唐揚げの菊花餡掛け
いくら　春菊　柚子

食事　牛そぼろ御飯
牛蒡　炒り卵　黒胡椒
縁オリジナルブレンド味噌汁　香の物

本日のデザート