



7月ご昼食

～ご予約制のコース～

会席膳

箱庭 ～HACONIWA～

平日4,500円 休日5,500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～

7,000円

※3日前までにお申し込みください

先付 玉蜀黍玉汁寄せ
雲丹 美味出汁餡

拵盛り ゴーヤとツナの汐昆布和え
クリームチーズ鯛酒盗掛け
枝豆腐
枝豆湯葉掛け 山葵 ベっこう餡
無花果生ハム巻 ピーナッツクリーム
笹巻寿司
豆鯨と沢蟹の唐揚げ 玉葱黒酢風味ソース
サーモン手毬芋
蛸柔らか煮 刻み胡瓜

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 大海老天麩羅 獅子唐 檸檬

食事 手打ち蕎麦

前菜 豆鯨と沢蟹の唐揚げ 玉葱黒酢風味ソース
無花果生ハム巻 ピーナッツクリーム
笹巻寿司
サーモン手毬芋
蛸柔らか煮 刻み胡瓜

御椀 白身魚の葛打ち
玉子豆腐 順才 茗荷子 青柚子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 真鯛の胡麻焼 香味味噌ソース
丸十蜜煮 夏大根レモン漬け

煮物 鰻冬瓜大和蒸し
獅子唐 占地 溜まり餡 山葵

食事 梅ひじき御飯
枝豆 油揚げ
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

※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。

7月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 枝豆腐
枝豆湯葉掛け 山葵 ベっこう餡

小鉢 ゴーヤとツナの汐昆布和え
めかぶと胡瓜の山芋とろろ

主菜
＜魚か肉料理から一品お選びください＞
魚料理 真鯛の胡麻焼 香味味噌ソース
丸十蜜煮 夏大根レモン漬け
さっぱり夏鱈素麺
茄子オランダ煮 オクラ 茗荷 水菜
※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 牛ロース黄金揚げ
夏野菜添え

造り 本日の造り

揚物 豆鮓の唐揚げ 玉葱黒酢風味ソース

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

一句三彩 2,500円

旬の一皿 枝豆腐
枝豆湯葉掛け 山葵 ベっこう餡

小鉢 ゴーヤとツナの汐昆布和え
めかぶと胡瓜の山芋とろろ

主菜
＜魚か肉料理から一品お選びください＞
魚料理 真鯛の胡麻焼 香味味噌ソース
丸十蜜煮 夏大根レモン漬け
さっぱり夏鱈素麺
茄子オランダ煮 オクラ 茗荷 水菜
※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 牛ロース黄金揚げ
夏野菜添え

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

7月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

小鉢 ゴーヤとツナの汐昆布和え
枝豆腐
枝豆湯葉掛け 山葵 ベっこう餡

揚物 海老と野菜天麩羅

焼物 鯛かまの塩麩焼 トマトポン酢

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

本日のデザート

江戸三白 3,300円

小鉢 枝豆腐
枝豆湯葉掛け 山葵 ベっこう餡

揚物 海老と野菜天麩羅

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

本日のデザート