



# 4月 ご夕食 ～ご予約制のコース～

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

## 会席コース

### 縁～YUKURI～

12,500円

※前日正午迄

## 特別コース

### 彩奏～SAIKA～

16,000円

※3日前迄

## 特別コース

### 華響～HANABI～

25,000円～

※3日前迄

先付	蓬胡麻豆腐 生雲丹 オクラ
前菜	筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え クリームチーズ酒盗掛け 一口小江戸ちらし寿司 鯛の子の煮凝り 合鴨ロース煮 こごみ梅鱈のせ ばい貝旨煮
御椀	潮汁仕立て 桜鯛海老真丈包み 桜花野菜 浜防風
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> 海鮮菜種焼 白身魚 海老 ミニトマト 酒盗香煎 牛バラ赤味噌煮込み 新馬铃薯唐揚げ
煮物	白魚と春野菜の小鍋 独活 三つ葉 粉山椒
揚物	蟹つみれ葉桜包み タラの芽
食事	<以下から一品お選びください> 手打ち蕎麦 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

はじめの御菜	一、春キャベツと油揚げのシーザーサラダ 一、筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、一口小江戸ちらし寿司 一、南瓜含め煮 鶏そぼろ 一、鯛の子の煮凝り 一、合鴨ロース煮 一、こごみ梅鱈のせ 一、ばい貝旨煮 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	鱈煮付け 山椒風味 春大根
肉料理	黒毛和牛と冬野菜の炙り 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、生姜香る蚕豆御飯 パーコン 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	

※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

はじめの御菜	一、春キャベツと油揚げのシーザーサラダ 一、筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、一口小江戸ちらし寿司 一、南瓜含め煮 鶏そぼろ 一、鯛の子の煮凝り 一、合鴨ロース煮 一、こごみ梅鱈のせ 一、ばい貝旨煮 一、縁特製のっぺい煮
旬の一品	蓬胡麻豆腐 生雲丹 オクラ
造り	伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ あしらい色々
焼物	栄螺チーズ味噌焼 蚕豆 エリンギ
強肴	黒毛和牛と黒鮑の炙り 冬野菜を添えて 縁特製ソースにて
食事	江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦
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



# 4月 ご夕食

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

## コースメニュー

### 参の御菜 9,000円

- はじめの御菜
- 一、春キャベツと油揚げのシーザーサラダ
  - 一、筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え
  - 一、クリームチーズ酒盗掛け
  - 一、一口小江戸ちらし寿司
  - 一、南瓜含め煮 鶏そぼろ
  - 一、鯛の子の煮凝り
  - 一、合鴨ロース煮
  - 一、こごみ梅鱈のせ
  - 一、ばい貝旨煮
  - 一、縁特製のっぺい煮

- 造り
- 本日の造り
  - あしらい色々

- 魚料理
- 海鮮菜種焼
  - 白身魚 海老 ミニトマト 酒盗香煎

- 肉料理
- 牛バラ赤味噌煮込み 新馬铃薯唐揚げ

- 食事
- 本日の食事

### 式の御菜 6,900円

- はじめの御菜
- 一、春キャベツと油揚げのシーザーサラダ
  - 一、筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え
  - 一、クリームチーズ酒盗掛け
  - 一、一口小江戸ちらし寿司
  - 一、南瓜含め煮 鶏そぼろ
  - 一、鯛の子の煮凝り
  - 一、合鴨ロース煮
  - 一、こごみ梅鱈のせ
  - 一、ばい貝旨煮
  - 一、縁特製のっぺい煮

- 造り
- 本日の造り
  - あしらい色々

- 揚物
- 旬の野菜天麩羅

- 主菜
- 鱈煮付け 山椒風味 春大根

## 単品メニュー

### 前菜

- はじめの御菜 ～前菜の盛り合わせ～ 3,000円
- 一、春キャベツと油揚げのシーザーサラダ
  - 一、筍と蛸烏賊の木の芽味噌和え
  - 一、クリームチーズ酒盗掛け
  - 一、一口小江戸ちらし寿司
  - 一、南瓜含め煮 鶏そぼろ
  - 一、鯛の子の煮凝り
  - 一、合鴨ロース煮
  - 一、こごみ梅鱈のせ
  - 一、ばい貝旨煮
  - 一、縁特製のっぺい煮

- 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

- 蓬胡麻豆腐 1,000円

- 春キャベツと油揚げのシーザーサラダ 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

- 鱈煮付け 山椒風味 2,800円

- 牛バラ赤味噌煮込み 3,000円

### 焼物 主菜

- 春サーモン西京焼き 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

- 酒粕薫る桜甘酒プリンと季の実 1,300円

- 桜風味の抹茶ガトーショコラとバニラアイス 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。