



6月ご昼食

ゆくり膳

平日3,500円 休日4,200円

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

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

食前酒 縁特製麴甘酒フルーツジュース

小鉢 新生姜の和風ポテトサラダ
冬瓜の蟹餡掛け 万葱
たまご豆腐 オクラキムチ

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 鱸西京焼 酪ソース掛け
杏子蜜煮 花蓮根

伊佐木カツレツ 山椒風味
焼トマト

肉料理 合鴨と丸茄子のサラダ風八丁味噌焼
散らし海老 紫玉葱 パルメザンチーズ

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。

先付 新緑ムース スモークサーモン 蛙天豆

拵盛り 菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
新生姜の和風ポテトサラダ
本日の握り寿司
栄螺酢味噌和え 胡瓜
冬瓜の蟹餡掛け 万葱
クリームチーズ酒盗掛け
南瓜カステラ

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 小柱と玉葱の小搔揚 海老天麩羅

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。

前菜 菓ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
本日の握り寿司
栄螺酢味噌和え 胡瓜
南瓜カステラ

御椀 鱧葛打ち
玉子豆腐 順才 茗荷子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 鱸西京焼 酪ソース掛け
杏子蜜煮 花蓮根

煮物 冬瓜のスープ煮
蟹餡掛け 刻み柚子

食事 夏牛蒡と牛そぼろ御飯 カレー風味
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート