

10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　　無花果酒蒸し
 胡桃豆腐　黒胡麻味噌クリーム
前菜　　白身魚南蛮漬け　とびこ　土佐酢ゼリー
 法蓮草と平茸の白和え
 クリームチーズ酒盗掛け
 松笠烏賊雲丹焼
 サーモン手毬寿司
 石垣零余子

御椀　　羹椀仕立て
 海老真丈豊年揚げ　占地　三つ葉　松葉柚子

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、鱈の朴葉焼
 舞茸　銀杏　酢橘　朴葉味噌
 一、牛きのこ鋤煮鍋
 焼豆腐　玉葱　一味唐辛子

煮物　　燕と飛竜頭の含め煮
 蟹餡掛け　青味

揚げ物　名残り鰹と松茸のフライ
 胡椒塩　酢橘

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、ひじき煮　大豆　油揚げ　白蒟蒻
 一、和風薩摩芋サラダ　南瓜
 一、蒸し鶏とザーサイの和え物
 一、白身魚南蛮漬け　とびこ　土佐酢ゼリー
 一、法蓮草と平茸の白和え
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、松笠烏賊雲丹焼
 一、サーモン手毬寿司
 一、石垣零余子
 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　　梶木鮪黒胡椒焼
 山椒ソース　きのこバター焼き　マッシュポテト

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、麦とろろ御飯　白身魚ほぐし身　青海苔
 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

10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、和風薩摩芋サラダ 南瓜 一、蒸し鶏とザーサイの和え物 一、白身魚南蛮漬け とびこ 土佐酢ゼリー 一、法蓮草と平茸の白和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、松笠烏賊雲丹焼 一、サーモン手毬寿司 一、石垣零余子 一、縁特製のっぺい煮
---------	--

造り	本日の造り
----	-------

魚料理	鯖の朴葉焼 舞茸 銀杏 酢橘 朴葉味噌
-----	-----------------------------

肉料理	牛きのこ鋤煮鍋 焼豆腐 玉葱 一味唐辛子
-----	----------------------------

食事	本日の食事
----	-------

旬奏～Shunka～ 6,900円

前菜盛り合わせ	一、和風薩摩芋サラダ 南瓜 一、蒸し鶏とザーサイの和え物 一、白身魚南蛮漬け とびこ 土佐酢ゼリー 一、法蓮草と平茸の白和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、松笠烏賊雲丹焼 一、サーモン手毬寿司 一、石垣零余子 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	梶木鮪黒胡椒焼 山椒ソース きのこバター焼き マッシュポテト
----	---------------------------------------

単品メニュー

前菜

前菜の盛り合わせ	3,000円
一、和風薩摩芋サラダ 南瓜 一、蒸し鶏とザーサイの和え物 一、白身魚南蛮漬け とびこ 土佐酢ゼリー 一、法蓮草と平茸の白和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、松笠烏賊雲丹焼 一、サーモン手毬寿司 一、石垣零余子 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
--------------	--------

ひじき煮	1,000円
------	--------

胡桃豆腐	1,000円
------	--------

白身魚南蛮漬け	1,300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
----------	--------

※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

焼物 主菜

秋サーモン西京焼	3,000円
----------	--------

梶木鮪黒胡椒焼	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

抹茶ガトーショコラと季の実	1,300円
---------------	--------

栗汁粉 白玉 小豆あんこ 栗蜜煮	1,500円
------------------------	--------