



7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 枝豆腐 蟹蒲鉾 山葵
南瓜サラダ
海月南蛮

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 サーモン西京焼 酪餡掛け
大根かえし漬け 花蓮根

梶木鮪のステーキ
黒酢バター風味 檸檬

肉料理 和風ローストビーフ
赤ワイン薫る八丁味噌ソース

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 寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
生ハム無花果 胡麻クリーム
クリームチーズ酒盗掛け
鱧棒寿司 有馬山椒
沢蟹唐揚げ
雲丹ムース
西瓜小メロン
海月南蛮
南瓜サラダ

造り 本日のお造り
あしらい色々

煮物 縁特製のっぺい煮

揚げ物 玉蜀黍と海老のかき揚げ

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 寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
生ハム無花果 胡麻クリーム
クリームチーズ酒盗掛け
鱧棒寿司 有馬山椒
沢蟹唐揚げ
雲丹ムース
西瓜小メロン

御椀 オクラ吸いとり仕立て
白蛤真丈 雲丹 花穂紫蘇

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 サーモン西京焼 酪餡掛け
大根かえし漬け 花蓮根

煮物 冷やし囲い玉子豆腐
鱈鰯 鮑 蟹身 柚子

食事 玉蜀黍御飯 ゆかり 散らし枝豆
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート