



3月ご昼食

3月4日～3月31日

～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 春サーモンムース 白味噌風味
レモン風味土佐酢ジュレ 生ハム 筍

拵盛り 姫栄螺雲丹クリーム焼
黒豆かすてら
春子鯛卵の花寿司
クリームチーズ鯛酒盗掛け
菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
蓮根挟み揚げ
葉玉葱と螢烏賊の酢味噌和え
新水雲酢 落とし芋 梅麴 花びら百合根

造り 本日の造り
あしらい色々

煮物 縁特製のっぺい煮

揚物 桜海老と春野菜のかき揚げ

食事 手打ち蕎麦
薬味

※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1,000円にて承ります。

前菜 姫栄螺雲丹クリーム焼
黒豆かすてら
春子鯛卵の花寿司
クリームチーズ鯛酒盗掛け
菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
蓮根挟み揚げ
天豆蜜煮 蝶々丸十 花びら百合根

椀替り うすい豆すり流し
玉子豆腐 蛤 早蕨 独活 人参

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 春サーモン桜香焼き
新馬鈴薯 富貴当座煮 人参 桜花

煮物 春大根信田巻
蛸桜煮 南瓜 スナップエンドウ

食事 筍五目御飯
香の物 しじみ味噌汁

本日のデザート

3月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
小鉢 素麺サラダ 玉子豆腐 トマト オクラ 梅麴
名残蕪らの海老餡掛け 刻み蕪菜 生姜

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 春サーモン桜香焼き
新馬鈴薯 富貴当座煮 人参 桜花
鱈羽衣揚げ 黒酢ソース
マッシュポテト 蓮根煎餅 酒盗香煎

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 黒毛和牛と筍山菜のすき焼き
富貴 玉葱 有馬山椒

本日 本日の造り
揚物 海老つみれと揚げ豆腐
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 菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
小鉢 素麺サラダ 玉子豆腐 トマト オクラ 梅麴
名残蕪らの海老餡掛け 刻み蕪菜 生姜

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 春サーモン桜香焼き
新馬鈴薯 富貴当座煮 人参 桜花
鱈羽衣揚げ 黒酢ソース
マッシュポテト 蓮根煎餅 酒盗香煎

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 黒毛和牛と筍山菜のすき焼き
富貴 玉葱 有馬山椒

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

3月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

小鉢 素麺サラダ
玉子豆腐 トマト オクラ 梅麴 美味出汁

焼物 鯛かまの山椒焼

揚物 旬の野菜と白鱈の天麩羅

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

江戸三白 3,300円

小鉢 素麺サラダ
玉子豆腐 トマト オクラ 梅麴 美味出汁

揚物 旬の野菜と白鱈の天麩羅

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