



# 2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 小田巻蒸し 海老 生姜  
小松菜ともやしの海苔佃煮和え  
切干大根ツナマヨさらだ

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 銀鱈粕漬け焼 酒香クリーム  
白菜膾  
梶木鮪の煮付けと里芋唐揚げ  
獅子唐 有馬山椒

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 和風ローストポーク 赤味噌マスタード掛け  
蕎麦の実マッシュポテト

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 白子羹  
生雲丹 ポン酢餡

拵盛り 蟹玉汁蒸し 生姜  
数の子と菜の花博多  
小松菜ともやしの海苔佃煮和え  
豆腐巻織 木の芽味噌  
クリームチーズ酒盗掛け  
切干大根ツナマヨさらだ  
小鯛手毬寿司 とびこ  
ばい貝旨煮  
牛昆布巻き

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 小河豚と海老の天麩羅 獅子唐

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 数の子と菜の花博多  
豆腐巻織 木の芽味噌  
クリームチーズ酒盗掛け  
小鯛手毬寿司 とびこ  
ばい貝旨煮  
牛昆布巻き

御椀 碓井豆葛寄せ  
東ね白魚 椎茸 京人参 梅肉 柚子

造り 本日の造り  
あしらい色々

焼物 銀鱈粕漬け焼  
酒香クリーム 白菜膾

煮物 蛸の柔らか煮  
筍 海老芋

食事 浅利ご飯 富貴 人参 油揚げ  
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート