



## 12月 ご夕食 ~ご予約制のコース~

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

## 会席コース

## 縁～YUKURI～

12,500円

※前日正午迄

## 特別コース

## 彩奏～SAIKA～

16,000円

※3日前迄

## 特別コース

## 華響～HANABI～

25,000円～

※3日前迄

先付 白菜ムース  
鮭肝塩蒸し 紅葉おろし 花穂 ぽん酢ジュレ

前菜 鮭棒寿司  
蟹膾 林檎ジャム  
数の子松前漬け  
クリームチーズ酒盃掛け  
河豚皮煮凝り  
干し柿胡桃バター

御椀 蕎搗り流し 鏡氷見立て  
冬鱈 京人参 椎茸 銀杏 絹さや 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>  
寒鯉と海老芋の柚子味噌焼 はじかみ

冬合鴨の根深焼  
小松菜と油揚げのオイスターソース炒め

煮物 天蕪の含め煮  
穴子柔らか煮 木の芽豆腐 滑子餡

揚物 江戸前天麩羅

食事 <以下から一品お選びください>  
手打ち蕎麦

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

はじめの御菜 一、鰯棒寿司  
一、蟹膾 林檎ジャム  
一、数の子松前漬け  
一、柚子の香豆腐 山葵  
一、クリームチーズ酒盃掛け  
一、河豚皮煮凝り  
一、干し柿胡桃バター  
一、ほぐし豚のポテトサラダ  
一、縁特製のつべい煮

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 寒鯉と揚げ餅の柚子みぞれ  
白子 占地

肉料理 黒毛和牛と冬野菜の炙り  
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、菜飯 帆立酒煎り 小角大根  
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

はじめの御菜 一、鰯棒寿司  
一、蟹膾 林檎ジャム  
一、数の子松前漬け  
一、柚子の香豆腐 山葵  
一、クリームチーズ酒盃掛け  
一、河豚皮煮凝り  
一、干し柿胡桃バター  
一、ほぐし豚のポテトサラダ  
一、縁特製のつべい煮

旬の一品 白菜ムース  
鮭肝塩蒸し 紅葉おろし 花穂 ぽん酢ジュレ

造り 伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 寒鯉と海老芋の柚子味噌焼 はじかみ

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り  
冬野菜を添えて 縁特製ソースにて

食事 江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦

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



## コースメニュー

**参の御菜 9,000円**

- はじめの御菜 一、鯖棒寿司  
一、蟹膾 林檎ジャム  
一、数の子松前漬け  
一、柚子の香豆腐 山葵  
一、クリームチーズ酒盃掛け  
一、河豚皮煮凝り  
一、干し柿胡桃バター  
一、ほぐし豚のポテトサラダ  
一、縁特製のっぺい煮

造り 本日の造り  
あしらい色々

魚料理 寒鯉と海老芋の柚子味噌焼  
はじかみ

肉料理 冬合鴨の根深焼

小松菜と油揚げのオイスターソース炒め

食事 本日の食事

**式の御菜 6,900円**

- はじめの御菜 一、鯖棒寿司  
一、蟹膾 林檎ジャム  
一、数の子松前漬け  
一、柚子の香豆腐 山葵  
一、クリームチーズ酒盃掛け  
一、河豚皮煮凝り  
一、干し柿胡桃バター  
一、ほぐし豚のポテトサラダ  
一、縁特製のっぺい煮

造り 本日の造り  
あしらい色々

揚物 旬の野菜天麩羅

寒鯉と揚げ餅の柚子みぞれ 白子 占地

## 単品メニュー

### 前菜

はじめの御菜 ~前菜の盛り合わせ~ 3,000円

- 一、鯖棒寿司  
一、蟹膾 林檎ジャム  
一、数の子松前漬け  
一、柚子の香豆腐 山葵  
一、クリームチーズ酒盃掛け  
一、河豚皮煮凝り  
一、干し柿胡桃バター  
一、ほぐし豚のポテトサラダ  
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盃掛け 1,000円

ほぐし豚のポテトサラダ 1,200円

柚子の香豆腐 1,000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

※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

鱈西京焼 3,000円

冬合鴨の根深焼 2,800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 ジャコ） 1,300円

ご飯セット 1,000円

### デザート

黒胡麻プリンと季の実 1,300円

季の実の長芋金団寄せ  
一口酒粕汁粉 栗麩 ぶぶあられ 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。