



10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

縁特製麺使用 甘酒オレンジジュース

旬の一皿 薯蕷茶碗蒸し
薄べっ甲餡 山葵

小鉢 蒸し鶏とザーサイの胡麻和え
もやし 貝割れ大根
揚げ茄子とじゃこのお浸し
ピーマン

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 秋サーモン西京焼き
賽の目豆腐 大根おろし
金目鯛煮付け
豆腐 里芋 占地

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 牛バラ赤味噌煮込み
里芋 焼蕪 きのこと

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 鰻薯蕷茶碗蒸し
薄べっ甲餡 山葵

拵盛り 干し柿甲州揚げ レモン鑄込み
鶏肝松風 松の実
小槍烏賊西京焼 大根金平
子持ち鮎有馬煮
クリームチーズ酒盗掛け
穴子ちらし寿司
蒸し鶏とザーサイの胡麻和え もやし
揚げ茄子とじゃこのお浸し ピーマン

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 大海老天麩羅
獅子唐 檸檬

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 干し柿甲州揚げ レモン鑄込み
鶏肝松風 松の実
小槍烏賊西京焼 大根金平
子持ち鮎有馬煮
クリームチーズ酒盗掛け
穴子ちらし寿司

御椀 甘鯛菊花真丈
三つ葉 酢橘

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 秋サーモン西京焼き
賽の目豆腐 大根おろし

煮物 牛バラ煮込み豆腐
里芋 きのこと

食事 秋の五目御飯
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート