



5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 葛豆腐 湯葉羽二重 山葵
大根とめかぶのサラダ 梅風味
新じゃが鶏そぼろ餡掛け

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 銀鱈西京焼 酪ソース掛け
丸十蜜煮

卑月鯛の煮付け
水菜と葱のさっと煮 絹豆腐

肉料理 松坂豚低温ロースト
彩々野菜の金山寺味噌 南瓜含め煮

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 蓬胡麻豆腐 生雲丹 オクラ

拵盛り 新順才みぞれとろろ酢
クリームチーズ酒盗掛け
姫栄螺エスカルゴバター焼き
玉子カステラ 干しぶどう
トマトのワイン漬け ヨーグルト
湯葉とアボカドのサラダ 海老
新じゃが鶏そぼろ餡掛け
蚕豆共和え
笹巻麩

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 沖きすと海老の磯辺揚げ

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 新順才みぞれとろろ酢
クリームチーズ酒盗掛け
姫栄螺エスカルゴバター焼き
玉子カステラ 干しぶどう
蚕豆共和え
笹巻麩

御椀 潮汁仕立て
鮎魚女葛打ち 筍 キャベツ 酢橘

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 銀鱈西京焼
酪ソース掛け 丸十蜜煮

煮物 丸茄子直焚きと穴子柔らか煮
打ち茗荷 隠元 生姜

食事 茶飯 じゃこと筍の有馬煮
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート