



1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 京人参曙羹 海老風味
 生雲丹 花びら百合根 銀飴

前菜 胡麻豆腐
 たぐり湯葉 べっ甲飴 山葵
 小鯛梅煮と茄子オランダ煮
 天豆蜜煮 梅麩煎餅
 螺貝入り五目豆
 鬼海老黄身寿司
 菜の花唐墨まぶし

御椀 蛤うぐいす真丈
 椎茸 梅野菜 長芹

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>
 寒鱈トマト味噌焼
 帆立 占地 馬鈴薯 揚げ餅

 牛すじ煮込み 厚揚げステーキ
 笹打ち葱 ローストガーリック

煮物 海老芋饅頭 筍 富貴

揚物 河豚の唐揚げ

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、胡麻豆腐 たぐり湯葉 べっ甲飴
 一、和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜 玉葱
 一、法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ
 一、小鯛梅煮と茄子オランダ煮
 一、天豆蜜煮 梅麩煎餅
 一、螺貝入り五目豆
 一、鬼海老黄身寿司
 一、菜の花唐墨まぶし
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、縁特製のっぺい煮

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 鰯の照り煮
 冬大根柚香煮 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、白菜としらす干しの炊き込みご飯
 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、胡麻豆腐 たぐり湯葉 べっ甲飴
 一、和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜 玉葱
 一、法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ
 一、小鯛梅煮と茄子オランダ煮
 一、天豆蜜煮 梅麩煎餅
 一、螺貝入り五目豆
 一、鬼海老黄身寿司
 一、菜の花唐墨まぶし
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 京人参曙羹 海老風味
 生雲丹 花びら百合根 銀飴

造り 伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 甘鯛松笠焼と白子焼 石焼にて
 酢橘

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



1月 ご夕食

コースメニュー

参の御菜 9,000円

はじめの御菜	一、胡麻豆腐 たぐり湯葉 べっ甲餡 一、和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜 玉葱 一、法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ 一、小鯛梅煮と茄子オランダ煮 一、天豆蜜煮 梅麩煎餅 一、螺貝入り五目豆 一、鬼海老黄身寿司 一、菜の花唐墨まぶし 一、クリームチーズ酒盗掛け 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	寒鰯トマト味噌焼 帆立 占地 馬鈴薯 揚げ餅
肉料理	牛すじ煮込み 厚揚げステーキ 笹打ち葱 ローストガーリック
食事	本日の食事

貳の御菜 6,900円

はじめの御菜	一、胡麻豆腐 たぐり湯葉 べっ甲餡 一、和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜 玉葱 一、法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ 一、小鯛梅煮と茄子オランダ煮 一、天豆蜜煮 梅麩煎餅 一、螺貝入り五目豆 一、鬼海老黄身寿司 一、菜の花唐墨まぶし 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り あしらい色々
揚げ物	旬野菜の天婦羅
魚料理	鰯の照り煮 冬大根柚香煮 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、胡麻豆腐 たぐり湯葉 べっ甲餡 一、和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜 玉葱 一、法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ 一、小鯛梅煮と茄子オランダ煮 一、天豆蜜煮 梅麩煎餅 一、螺貝入り五目豆 一、鬼海老黄身寿司 一、菜の花唐墨まぶし 一、クリームチーズ酒盗掛け 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盗掛け	1,000円
法蓮草ともやしのお浸し	1,000円
和風ポテトサラダ	1,100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
鰯の照り煮	2,800円

焼物 主菜

サーモン西京焼	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

揚げ物

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 じゃこ）	1,300円
ご飯セット	1,000円

デザート

雪中汁粉と苺大福	1,600円
抹茶栗金団どら焼きと季の実 檸檬クリーム	1,300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

※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。