



10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 鰻薯蕷茶碗蒸し
 薄べっ甲餡 山葵

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
 松茸 三つ葉 酢橘

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>
 朴葉焼
 鰯醤油麴漬け 厚揚げ 栗蜜煮

 牛バラ赤味噌煮込み
 里芋 焼蕪 きのこ

煮物 縁特製のっぺい煮

揚げ物 旬の野菜天麩羅

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

肉料理 黒毛和牛と秋野菜の炙り
 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、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

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

旬の一品 鰻薯蕷茶碗蒸し
 薄べっ甲餡 山葵

造り 伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 朴葉焼
 鰯醤油麴漬け 厚揚げ 栗蜜煮

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り
 秋野菜を添えて 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



10月 ご夕食

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします

コースメニュー

参の御菜 9,000円

はじめの御菜	一、干し柿甲州揚げ レモン鑄込み 一、鶏肝松風 松の実 一、小槍烏賊西京焼 大根金平 一、子持ち鮎有馬煮 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、穴子ちらし寿司 一、蒸し鶏とザーサイの胡麻和え もやし 一、揚げ茄子とじゃこのお浸し ピーマン 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	朴葉焼 鰯醤油麴漬け 厚揚げ 栗蜜煮
肉料理	牛バラ赤味噌煮込み 里芋 焼蕪 きのこ
食事	本日の食事

貳の御菜 6,900円

はじめの御菜	一、干し柿甲州揚げ レモン鑄込み 一、鶏肝松風 松の実 一、小槍烏賊西京焼 大根金平 一、子持ち鮎有馬煮 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、穴子ちらし寿司 一、蒸し鶏とザーサイの胡麻和え もやし 一、揚げ茄子とじゃこのお浸し ピーマン 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	旬の野菜天麩羅
主菜	金目鯛煮付け 豆腐 里芋 占地 針生姜

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、干し柿甲州揚げ レモン鑄込み 一、鶏肝松風 松の実 一、小槍烏賊西京焼 大根金平 一、子持ち鮎有馬煮 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、穴子ちらし寿司 一、蒸し鶏とザーサイの胡麻和え もやし 一、揚げ茄子とじゃこのお浸し ピーマン 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
蒸し鶏とザーサイの胡麻辛子和え	1,300円
揚げ茄子とじゃこのお浸し	1,200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
金目鯛の煮付け	2,000円

焼物 主菜

秋サーモンの西京焼	2,600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

和梨の豆乳ムースと丸十芋のサブレ	1,300円
柿のチーズケーキと栗のアイス	1,500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。