



3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	蛤出汁の茶碗蒸し 小蛤 蟹つみれ 菜の花餡
前菜	根三つ葉とあさりのお浸し クリームチーズ酒盗掛け 東ね白魚白扇揚げ 名残ふぐの煮凝り 小鯛手毬寿司 海老ポテトサラダ
御椀	春沢煮椀 鮎魚女 葛豆腐 早蕨 三つ葉
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> 春の海鮮クリーム焼 螺貝 海老 白身魚 アボカド 桜海老と玉葱の搔揚 山菜天麩羅
煮物	里芋饅頭 真蛸柔らか煮 南瓜
揚物	桜海老と玉葱の搔揚 山菜天麩羅
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、根三つ葉とあさりのお浸し 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、東ね白魚白扇揚げ 一、名残ふぐの煮凝り 一、小鯛手毬寿司 一、蕪のあっさり煮 一、春ひじき和え 一、海老ポテトサラダ 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	春サーモン白味噌煮 蛸烏賊 キャベツ餡
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、浅利ご飯 富貴、人参、油揚げ 縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物
本日のデザート	

はじめの御菜	一、根三つ葉とあさりのお浸し 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、東ね白魚白扇揚げ 一、名残ふぐの煮凝り 一、小鯛手毬寿司 一、蕪のあっさり煮 一、春ひじき和え 一、海老ポテトサラダ 一、縁特製のっぺい煮
旬の一品	蛤出汁の茶碗蒸し 小蛤 蟹つみれ 菜の花餡
造り	伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ あしらい色々
焼物	春の海鮮クリーム焼 螺貝 海老 白身魚 アボカド
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

※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



3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、根三つ葉とあさりのお浸し
 - 一、クリームチーズ酒盗掛け
 - 一、東ね白魚白扇揚げ
 - 一、名残ふぐの煮凝り
 - 一、小鯛手毬寿司
 - 一、蕪のあっさり煮
 - 一、春ひじき和え
 - 一、海老ポテトサラダ
 - 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
- 春の海鮮クリーム焼
螺貝 海老 白身魚 アボカド

- 肉料理
- 鶏肉の落味噌焼 馬鈴薯

- 食事
- 本日の食事

式の御菜 6,900円

- はじめの御菜
- 一、根三つ葉とあさりのお浸し
 - 一、クリームチーズ酒盗掛け
 - 一、東ね白魚白扇揚げ
 - 一、名残ふぐの煮凝り
 - 一、小鯛手毬寿司
 - 一、蕪のあっさり煮
 - 一、春ひじき和え
 - 一、海老ポテトサラダ
 - 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

- 魚料理
- 春サーモン難波味噌焼
白菜脷 杏子

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、根三つ葉とあさりのお浸し
 - 一、クリームチーズ酒盗掛け
 - 一、東ね白魚白扇揚げ
 - 一、名残ふぐの煮凝り
 - 一、小鯛手毬寿司
 - 一、蕪のあっさり煮
 - 一、春ひじき和え
 - 一、海老ポテトサラダ
 - 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盗掛け 1,000円

- 春ひじき和え 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

- 春サーモン白味噌煮 3,000円

焼物 主菜

- 鱈西京焼 2,800円

- 鶏肉と馬鈴薯の落味噌焼 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 じゃこ) 1,300円

- ご飯セット 1,000円

デザート

- 桜ブッセと季の実 1,400円

- 桜薫るシフォンケーキ ヨーグルトアイス 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。