



8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 蛸の柔らか煮と夏野菜の煮凝り

前菜 夏合鴨 梅林檜鞍掛け
 鮎コンフィと白瓜 蓼味噌
 クリームチーズ酒盗掛け
 順才水雲酢
 葡萄唐揚げ
 瓢玉子

御椀 夏霞澄まし汁仕立て
 玉蜀黍葛寄せ 蟹真丈 花穂

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>
 一、白身魚と貝の玉素焼き
 アボカド 丸十 チーズ 酒盗香煎
 一、国産豚の揚げ白角煮と夏野菜添え 胡麻だれ

煮物 鱸と蛤のちり蒸し
 焼葱 水菜 占地

揚げ物 鱧の天麩羅
 獅子唐 梅肉

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

はじめの御菜 一、切干大根サラダ かにかま 水菜
 一、玉蜀黍葛寄せ 散らし枝豆
 一、ゴーヤの味噌煮と蒟蒻旨煮
 一、夏合鴨 梅林檜鞍掛け
 一、鮎コンフィと白瓜 蓼味噌
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、順才水雲酢
 一、葡萄唐揚げ
 一、瓢玉子
 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 真鯛オイル焼と揚げ無花果の黒酢餡掛け
 蓮根煎餅

肉料理 黒毛和牛と季節野菜の炙り
 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、玉蜀黍御飯 ゆかり 散らし枝豆
 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、切干大根サラダ かにかま 水菜
 一、玉蜀黍葛寄せ 散らし枝豆
 一、ゴーヤの味噌煮と蒟蒻旨煮
 一、夏合鴨 梅林檜鞍掛け
 一、鮎コンフィと白瓜 蓼味噌
 一、クリームチーズ酒盗掛け
 一、順才水雲酢
 一、葡萄唐揚げ
 一、瓢玉子
 一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 無花果酒蒸し 胡麻味噌クリーム

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 白身魚と貝の玉素焼き
 アボカド 丸十 チーズ 酒盗香煎

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り
 季節野菜を添えて 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



8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

和奏～Waso～ 9,000円

はじめの御菜	一、切干大根サラダ かにかま 水菜 一、玉蜀黍葛寄せ 散らし枝豆 一、ゴーヤの味噌煮と蒟蒻旨煮 一、夏合鴨 梅林檜鞍掛け 一、鮎コンフィと白瓜 蓼味噌 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、順才水雲酢 一、葡萄唐揚げ 一、瓢玉子 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	白身魚と貝の玉素焼き アボカド 丸十 チーズ 酒盗香煎
肉料理	国産豚の揚げ白角煮と夏野菜添え 胡麻だれ
食事	本日の食事

旬奏～Shunka～ 6,900円

はじめの御菜	一、切干大根サラダ かにかま 水菜 一、玉蜀黍葛寄せ 散らし枝豆 一、ゴーヤの味噌煮と蒟蒻旨煮 一、夏合鴨 梅林檜鞍掛け 一、鮎コンフィと白瓜 蓼味噌 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、順才水雲酢 一、葡萄唐揚げ 一、瓢玉子 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
揚げ物	旬の野菜天麩羅
主菜	真鯛オイル焼と揚げ無花果の黒酢餡掛け 蓮根煎餅

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、切干大根サラダ かにかま 水菜	
一、玉蜀黍葛寄せ 散らし枝豆	
一、ゴーヤの味噌煮と蒟蒻旨煮	
一、夏合鴨 梅林檜鞍掛け	
一、鮎コンフィと白瓜 蓼味噌	
一、クリームチーズ酒盗掛け	
一、順才水雲酢	
一、葡萄唐揚げ	
一、瓢玉子	
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
切干大根サラダ	1,000円
ゴーヤ味噌煮と蒟蒻旨煮	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
----------	--------

焼物 主菜

銀鱈西京焼	3,000円
真鯛オイル焼と揚げ無花果の黒酢餡掛け	3,000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

ほうじ茶シフォンケーキと季の実 生クリーム	1,300円
掬いマンゴープリン 檸檬寒天 アイスクリーム	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。