



# 5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 新玉葱豆腐 鯖ハム 生雲丹

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 <以下から一品お選びください>  
一、鱸油焼き 沢煮野菜をのせて  
新丸十蜜煮 酢橘  
一、松坂豚低温ロースト  
彩々野菜の金山寺味噌 南瓜含め煮

煮物 丸茄子直焚きと穴子柔らか煮  
打ち茗荷 隠元 生姜

揚物 白鱈と車海老の磯辺揚げ

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、新順才みぞれとろろ酢  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、姫栄螺エスカルゴバター焼き  
一、玉子カステラ 干しぶどう  
一、トマトのワイン漬け ヨーグルト  
一、湯葉とアボカドのサラダ 海老  
一、新じゃが鶏そぼろ餡掛け  
一、蚕豆共和え  
一、笹巻麩  
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 臯月鯛の煮付け  
水菜と葱のさつと煮 絹豆腐

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、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

はじめの御菜 一、新順才みぞれとろろ酢  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、姫栄螺エスカルゴバター焼き  
一、玉子カステラ 干しぶどう  
一、トマトのワイン漬け ヨーグルト  
一、湯葉とアボカドのサラダ 海老  
一、新じゃが鶏そぼろ餡掛け  
一、蚕豆共和え  
一、笹巻麩  
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 新玉葱豆腐 鯖ハム 生雲丹

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 のどぐろ一汐焼  
大蛤浜焼き 葱おろし

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

※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



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

造り 本日の造り

魚料理 臈月鯛の煮付け  
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

食事 本日の食事

### 式の御菜 6,900円

- はじめの御菜 一、新順才みぞれとろろ酢  
 一、クリームチーズ酒盗掛け  
 一、姫栄螺エスカルゴバター焼き  
 一、玉子カステラ 干しぶどう  
 一、トマトのワイン漬け ヨーグルト  
 一、湯葉とアボカドのサラダ 海老  
 一、新じゃが鶏そぼろ餡掛け  
 一、蚕豆共和え  
 一、笹巻麩  
 一、縁特製のっぺい煮

造り 本日の造り

揚物 旬の野菜天麩羅

主菜 鱸油焼き 沢煮野菜をのせて  
新丸十蜜煮 酢橘

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

葛豆腐湯葉掛け 1,200円

新順材みぞれとろろ酢 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

臈月鯛の煮付け 2,800円

### 焼物 主菜

鱸油焼 沢煮野菜を添えて 2,800円

松坂豚の低温ロースト 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

抹茶羊羹求肥巻 季の実 1,300円

揚げ胡麻豆腐と蓬豆腐 焼バナナ 和三盆アイス 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。