

# 1月 ご昼食

ゆくり膳

平日3,500円 休日4,200円

会席膳

箱庭～HACONIWA～

平日5,000円 休日6,000円

※前日の正午までにお申し込みください

会席コース

華～HANA～

7,700円

※前日正午までにお申し込みください

食前酒 縁特製麹甘酒フルーツジュース

小鉢 海老老つみれ茶碗蒸し 柚子風味  
法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ  
和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜 玉葱

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 サーモン西京焼 酪ソース掛け  
花蓮根  
鯛の照り煮  
冬大根柚香煮 占地

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 牛すじ煮込み 厚揚げステーキ  
筍打ち葱 ローストガーリック

造り 本日の造り

食事 新潟のお米 源泉米  
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

※休日のコース料金にはデザートを含んでおります。  
平日はデザートセット追加料金1,100円にて承ります。

先付 京人参曙羹 海老風味  
生雲丹 花びら百合根 銀餡

耕盛り 胡麻豆腐 たぐり湯葉  
和風ポテトサラダ 沢庵 胡瓜  
法蓮草ともやしのお浸し とろろするめ  
小鰯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

造り 本日の造り  
あしらい色々

煮物 縁特製のっつい煮

揚物 大海老の天麩羅と野菜の小搔揚

食事 手打ち蕎麦

※休日のコース料金にはデザートと食後のお飲み物を  
含んでおります。  
平日はデザートセット追加料金1,100円にて承ります。

前菜 胡麻豆腐 たぐり湯葉 べっ甲餡 山葵

小鰯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 サーモン西京焼 酪ソース掛け  
花蓮根

煮物 海老芋饅頭  
筍 富貴

食事 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