

花

一四、〇〇〇円

先八寸

- 落花生とうふ
- いくら膾
- ます寿し
- くわい煎餅
- 鴨コース煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

海老芋含め煮

名物

豆水とうふ

焼物

ふく唐揚げ

御食事

鯛ご飯

甘味

りんご蜜煮

月

一七、〇〇〇円

先八寸

- 落花生とうふ
- いくら膾
- ます寿し
- くわい煎餅
- 鴨コース煮

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

合肴

海老芋含め煮

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛たたき

御食事

鯛ご飯

甘味

りんご蜜煮

芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、寄せとうふ

一、八寸

- 炙り金目鯛ジュレ掛
- 菊菜菊花浸し
- ふく唐揚げ 銀杏
- くわい煎餅

一、あげ田楽

一、本日の湊より

一、伊勢えび鍋

一、芝特選ローストビーフ

一、百合根ご飯釜炊き

一、りんごパフェ

昼コース

〆三時迄

【祝膳】

二〇、〇〇〇円

竹 平日限定

八、八〇〇円

晴れの日に

先八寸

柿白和え

穴子天ぷら

しめじ青菜浸し

えび旨煮

くわい煎餅

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

さわら味噌柚庵焼

御食事

牛そぼろ御飯

甘味

豆乳ぷりん

季節限定

翁とうふ

鍋仕立豆水とうふを

翁とうふに変更出来ます。

(変更はお部屋毎とさせて頂きます。)

御子様御膳

六、〇〇〇円

豆水とうふ・お造り・揚物・煮物

焼物 等・アイスクリーム・果物

(税込・サービス料別途)

※季節食材の為、料理内容に多少の変更がある

場合がございますので予めご了承下さい。

※御注文頂くお料理のコースは  
皆様統一でお願い致します。  
※但し、三日前迄の事前予約に限ります。

