

# 御品書き 令和六年七月・八月

## 花

一四、〇〇〇円

先八寸

鮑と海そうめん山桃

かます寿し

夏鴨コース

海老からすみ

磯辺かすてら

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

鱸しそ焼

御食事

白海老ご飯

甘味

いちじく

## 月

一七、〇〇〇円

先八寸

鮑と海そうめん山桃

かます寿し

夏鴨コース

海老からすみ

磯辺かすてら

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

特選和牛ヒレたたき

御食事

白海老ご飯

甘味

いちじく

## 芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、松前とうふ

一、あげ田楽

一、とうもろこしすり流し

一、お造り八寸

鳥賊からすみ  
鱧すし

一、おこぜ唐揚げ

一、すき鍋

黒毛和牛テールコンソメ仕立

一、稲庭うどん

一、季節の甘味

※八月一日より松前とうふは

寄せとうふに変更になります。

## 昼コース

〇一時半迄

竹 平日限定

八、八〇〇円

先付

胡麻とうふ

名物

あげ田楽

焼八寸

とうもろこしすり流し

鰻ざく ズッキーニ

さわら柚庵焼 山桃

オクラ玄米衣

名物

豆水とうふ

御食事

白海老ご飯

甘味

青梅くずきり

## 【旬の一品】

とうもろこしすり流し

一、八〇〇円

季節の焼魚

三、三〇〇円

特選和牛ヒレ炭火焼

六、六〇〇円

鰻釜炊き御飯

御飯のご変更

一人前 三、三〇〇円

ご変更は二名様より、  
お部屋の皆様分まで承ります。

おすすめ

冷製松前とうふ

お一人様二、〇〇〇円の追加で  
鍋仕立豆水とうふを

冷製松前とうふに変更出来ます。  
(変更はお部屋毎とさせていただきます。)

※七月三十一日まで

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ください。