

御品書き 令和六年 九・一〇月

花

一四、〇〇〇円

先八寸

菊菜白和え銀杏

焼き目栗

いちよう芋

子持ち鮎有馬煮

帆立玄米揚げ

海老寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

銀鱈味噌柚庵焼き

御食事

きのこご飯

甘味

洋梨みつ煮

月

一七、〇〇〇円

先八寸

菊菜白和え銀杏

焼き目栗

いちよう芋

子持ち鮎有馬煮

帆立玄米揚げ

海老寿し

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

きのこご飯

甘味

洋梨みつ煮

芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、寄せとうふ

一、あげ田楽

一、季節の八寸

秋茄子と菊菜

煮鮑 秋鯖炙り寿し

一、九絵昆布メ

一、松茸と

吟醸とうふ丸仕立て

一、特選和牛

サーロイン炭火焼

一、栗ご飯

一、ぶどうグラニテ又は
豆乳プラマンジエ

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

帆立貝とほうれん草酢浸し

茸おろし銀杏

焼き鯖寿し 鮎有馬煮

秋鮭味噌柚庵焼き

名物

豆水とうふ

御食事

牛そばろきのこご飯

甘味

白玉ぜんざい

【旬の一品】

松茸フライ

五、五〇〇円

季節の焼魚

三、三〇〇円

特選和牛ヒレ炭火焼

六、六〇〇円

松茸釜炊き御飯

御飯のご変更

一人前 三、八〇〇円

ご変更は二名様より、
お部屋の皆様分下承ります。

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・焼物

ご飯 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。

