

御品書き 令和六年十一月・十二月

花

一四、〇〇〇円

- 先八寸
  - 落花生とうふ
  - 柿なます
  - かます炙り寿し
- 名物
  - あげ田楽
  - 御造り
  - 本日の湊より
- 名物
  - 豆水とうふ
  - 焼物
  - 甘鯛の焼物
  - 御食事
  - 鮭ご飯
  - 甘味
  - りんご蜜煮
- 名物
  - あげ田楽
  - 御造り
  - 本日の湊より
- 名物
  - 豆水とうふ
  - 焼物
  - 甘鯛の焼物
  - 御食事
  - 鮭ご飯
  - 甘味
  - りんご蜜煮

月

一七、〇〇〇円

- 先八寸
  - 落花生とうふ
  - 柿なます
  - かます炙り寿し
- 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
  - 鮭ご飯
  - 甘味
  - りんご蜜煮
- 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
  - 鮭ご飯
  - 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、あげ田楽
- 一、聖護院かぶと合鴨
- 一、芝の八寸
  - 柔らか鮑 鮪漬け寿し
  - ふく唐揚げ
- 一、とろめんとうふ蟹鍋
- 一、特選和牛サーロイン炭火烧
- 一、百合根ご飯
- 一、季節の甘味

昼コース

〆一時半迄

竹 平日限定 八、八〇〇円

- 先付
  - 特選和牛治部煮と
  - 寒干し大根
- 名物
  - あげ田楽
  - 焼八寸
  - 銀鱈味噌柚庵焼
  - 柿白和え
  - 青葉しめじ浸し
  - えび旨煮
  - 海老芋唐揚げ
  - いちよう芋
- 名物
  - 豆水とうふ
  - 御食事
  - 鯛ご飯
  - 甘味
  - 豆乳ぷりん

【旬の一品】

ふく唐揚げ

二、八〇〇円

季節の焼魚

三、五〇〇円

特選和牛ヒレ炭火烧

六、六〇〇円

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。

