御品書き
令和七年一・二月

花
一四、〇〇〇円

先八寸
養老とうふ
ずわい蟹と壬生菜酢浸し
菜の花にからすみ
合鴨くわ焼　黒豆

名物
あげ田楽

御造り
本日の湊より

名物
豆水とうふ

揚物
ふく唐揚

御食事
鯛ご飯

甘味
はっさく

月
一七、〇〇〇円

先八寸
養老とうふ
ずわい蟹と壬生菜酢浸し
菜の花にからすみ
合鴨くわ焼　黒豆

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
鯛ご飯

甘味
はっさく

芝特別会席
二二、〇〇〇円

一、寄せとうふ
一、あげ田楽
一、鰤たたき
一、芝の八寸
ふく合混ぜ
鮑大船煮　海老握り寿し
一、芝の信田ねぎま鍋
一、特選和牛サーロイン炭火焼
一、かにご飯
一、季節の甘味

昼コース　～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

季節の八寸
いくら膾　海老寿し
筍と若芽木の芽味噌
鰤唐揚げ
菜の花にからすみ
蕨白扇揚げ　黒豆

名物
豆水とうふ

御食事
牛そぼろご飯

甘味
粟麩しるこ

【旬の一品】

ふく唐揚げ　三、三〇〇円
季節の焼魚　三、五〇〇円
特選和牛ヒレ炭火焼　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。

東京芝 とうふ屋うかい
TOKYO SHIBA
TOUFUYA UKAI