

御品書き 令和七年 三・四月

花

一四、〇〇〇円

先八寸

さぎえ春菜浸し

蛸もずく

鯛桜寿し

名物

あげ田楽

御造り

本日の湊より

名物

豆水とうふ

焼物

季節の焼魚

御食事

たけのこ桜海老ご飯

甘味

春苺と抹茶寄せ

月

一七、〇〇〇円

先八寸

さぎえ春菜浸し

蛸もずく

鯛桜寿し

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

たけのこ桜海老ご飯

甘味

春苺と抹茶寄せ

芝特別会席

二二、〇〇〇円

一、寄せとうふ

一、あげ田楽

一、ほたる烏賊春菜浸し

赤貝岩もずく

桜鱒握り寿し

一、まぐろ若竹鍋

一、ひと口蕎麦

一、特選和牛サーロイン炭火烧

一、白魚ご飯釜炊き

一、季節の甘味

昼コース

〇一時半迄

竹

平日限定

八、八〇〇円

先付

新馬鈴薯含め煮と特選和牛

名物

あげ田楽

焼八寸

鱒木の芽焼き

たけのこ

山菜天ぷら

桜海老酢浸し

名物

豆水とうふ

御食事

たけのこご飯

甘味

桜豆乳しるこ

【旬の一品】

たけのこフライ^{3/11}より

二、五〇〇円

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。