

6月 ご昼食
～ 予約制のコース ～

会席膳

箱庭 ～HACONIWA～

平日4,500円 休日5,500円

※前日の正午までにお申し込みください

会席コース

華 ～HANA～

7,000円

※3日前までにお申し込みください

<u>先付</u>	薯蕷羹 生雲丹 順才 美味出汁
<u>拵盛り</u>	玉蜀黍すり流し クリームチーズ鯛酒盗掛け 蒟蒻と新蓮根の青山椒金平 浅利 スモークサーモン杏子黄身酢掛け 稚鮎南蛮漬け 無花果羽二重 小豆 海老 ひじき煮 白衣和え 冬瓜スープ煮 鶏そぼろ餡
<u>造り</u>	本日のお造り あしらい色々
<u>煮物</u>	縁特製のっぺい煮
<u>揚物</u>	夏野菜と海老天麩羅
<u>食事</u>	手打ち蕎麦 薬味

<u>前菜</u>	薯蕷羹 生雲丹 順才 美味出汁 クリームチーズ鯛酒盗掛け 蒟蒻と新蓮根の青山椒金平 浅利 スモークサーモン杏子黄味酢掛け 無花果羽二重 小豆 海老
<u>御椀</u>	玉蜀黍すり流し とろ湯葉 カダイフ 黒胡椒
<u>造り</u>	本日の造り あしらい色々
<u>焼物</u>	鱸と野菜の若草焼き 大葉とバジルクリームマヨネーズ 彩り野菜
<u>煮物</u>	丸茄子オランダ煮と合鴨治部煮 獅子唐 辛子
<u>食事</u>	汲み湯葉御飯 いくら 占地 べっ甲餡 しじみ味噌汁 香の物

デザート

※休日のコース料金にはデザートと食後のお飲み物を
含んでおります。

平日はデザートセット追加料金1,000円にて承ります。

6月 ご昼食 ～ 平日 ～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 冬瓜スープ煮 鶏そぼろ餡
小鉢 ひじき煮
冷やし茶碗蒸し オクラ トマト

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鱸と野菜の若草焼き
大葉とバジルクリームマヨネーズ 彩り野菜
梶木鮪の煮付け 黒酢バター風味
蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 合鴨と丸茄子のロースト
赤ワイン風味のハ丁味噌ソース

本日の造り 本日の造り

揚物 新生姜のかき揚げ
食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

一句三彩 2,500円

旬の一皿 冬瓜スープ煮 鶏そぼろ餡
小鉢 ひじき煮
冷やし茶碗蒸し オクラ トマト

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鱸と野菜の若草焼き
大葉とバジルクリームマヨネーズ 彩り野菜
梶木鮪の煮付け 黒酢バター風味
蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 合鴨と丸茄子のロースト
赤ワイン風味のハ丁味噌ソース

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

6月 ご昼食 ～ 休日 ～

江戸五白 3,500円

小鉢 冷やし茶碗蒸し 美味出汁餡
かに蒲鉾 オクラ トマト 生姜

煮物 ひじき煮

揚物 新生姜かき揚げと海老天麩羅

煮付け 鯛かま黒酢煮

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

江戸三白 2,800円

小鉢 冷やし茶碗蒸し 美味出汁餡
かに蒲鉾 オクラ トマト 生姜

揚物 新生姜かき揚げと海老天麩羅

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味