



11月 ご昼食

～ご予約制のコース～

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

先付 ぶかひれ茶碗蒸し
蟹つみれ 榎木茸 三つ葉

拵盛り 砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ
鰯茄子
胡桃厚焼き玉子
和風ポテトサラダ
揚げ舞茸と海老麴漬け トマト味噌掛け
本日の握り寿司
クリームチーズ酒盗掛け

造り 本日のお造り
あしらい色々

煮物 縁特製のっぺい煮

揚物 秋野菜と小海老の搔揚
沖きすの天麩羅 チーズ薩摩揚げ

食事 手打ち蕎麦

前菜 砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ
鰯茄子
胡桃厚焼き玉子
揚げ舞茸と海老麴漬け トマト味噌掛け
本日の握り寿司
クリームチーズ酒盗掛け

御椀 胡麻豆腐東寺蒸し
鶏つくね きのこ色々 酢橘

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 秋鮭の信州とろろ焼
いくら 紅葉卸し 蕎麦出汁

煮物 縁特製合鴨のっぺい煮

食事 大豆そぼろ餡掛け御飯
和風出汁カレー餡
しじみ味噌汁 香の物

※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。

デザート

11月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 蟹つみれ茶碗蒸し 彩菊花餡

小鉢 和風ポテトサラダ

切り干し大根煮

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 秋鮭の信州とろろ焼

いくら 紅葉卸し 蕎麦出汁

鱈煮付けと蕪の柚子味噌掛け

蕪菜素揚げ

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 松阪豚と里芋の赤味噌煮込み

焼豆腐 占地 一味唐辛子

本日 本日の造り

揚物 秋野菜と小海老の搔揚

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 蟹つみれ茶碗蒸し 彩菊花餡

小鉢 和風ポテトサラダ

切り干し大根煮

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 秋鮭の信州とろろ焼

いくら 紅葉卸し 蕎麦出汁

鱈煮付けと蕪の柚子味噌掛け

蕪菜素揚げ

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 松阪豚と里芋の赤味噌煮込み

焼豆腐 占地 一味唐辛子

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

11月 ご昼食

～休日～

江戸五白 3,500円

小鉢 蟹つみれ茶碗蒸し 彩菊花餡

煮物 切り干し大根煮

揚物 秋野菜と小海老の搔揚

沖きすの天麩羅 チーズ薩摩揚げ

煮付け 鯛かま煮付け バルサミコ風味

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 蟹つみれ茶碗蒸し 彩菊花餡

揚物 秋野菜と小海老の搔揚

沖きすの天麩羅 チーズ薩摩揚げ

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて

源泉米 薬味