



5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 新水雲の茶碗蒸し
蟹身 生姜

拵盛り 本日の握り寿司
クリームチーズ鯛酒盗掛け
稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽
浅利ポテトパイ
鱈翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷
鯛と蚕豆の煮凝り
春雨とぜんまいのサラダ
玉子かすてら

造り 本日の造り
あしらい色々

煮物 縁特製のっぺい煮

揚物 お茶のかき揚げと海老の天麩羅

食事 手打ち蕎麦
薬味

※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1,100円にて承ります。

前菜 本日の握り寿司
稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽
浅利ポテトパイ
鱈翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷
鯛と蚕豆の煮凝り
玉子かすてら

御椀 新茶豆腐
蟹身 順才 菖浦独活 柚子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 臈月サーモンの巻織焼 若草ソース掛け
アスパラ絹衣揚げ 白がり漬

煮物 豚角大根
舞茸 スナッフエンドウ 里芋餡 辛子

食事 桜海老お茶御飯 出汁茶漬け風
富貴山椒煮 白胡麻 ぶぶあられ
香の物

本日のデザート

5月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

| | |
|------|--|
| 旬の一皿 | 新茶豆腐 蟹かま 山葵 割り醤油 |
| 小鉢 | 春雨とぜんまいの香味サラダ 和風ポトフ 海老つみれ 新キャベツ 大根 |
| 主菜 | <魚か肉料理から一品お選びください> 魚料理 臍月サーモンの巻繊焼 若草ソース掛け アスパラ絹衣揚げ 白がり漬け 鱈の煮付け 里芋 蓮根素揚げ 獅子唐 ※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供 肉料理 松阪豚低温ロースト 香味味噌ソース掛け 根菜色々 |
| 造り | 本日の造り |
| 揚物 | お茶香るかき揚げ |
| 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 | 新茶豆腐 蟹かま 山葵 割り醤油 |
| 小鉢 | 春雨とぜんまいの香味サラダ 和風ポトフ 海老つみれ 新キャベツ 大根 |
| 主菜 | <魚か肉料理から一品お選びください> 魚料理 臍月サーモンの巻繊焼 若草ソース掛け アスパラ絹衣揚げ 白がり漬け 鱈の煮付け 里芋 蓮根素揚げ 獅子唐 ※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供 肉料理 松阪豚低温ロースト 香味味噌ソース掛け 根菜色々 |
| 食事 | 源泉米 しじみ味噌汁 香の物 |

5月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

| | |
|-----|---|
| 小鉢 | 春雨とぜんまいの香味サラダ 鶏ハム もやし 胡瓜 和風ポトフ 海老つみれ 新キャベツ 大根 ベーコン |
| 揚物 | 新茶香るかき揚げとめごちの天麩羅 |
| 焼物 | 鯛かまの柚庵麴焼 |
| 鯛茶漬 | 鯛の造り 胡麻醤油にて 源泉米 薬味 |

本日のデザート

江戸三白 3,300円

| | |
|-----|-----------------------------|
| 小鉢 | 春雨とぜんまいの香味サラダ 鶏ハム もやし 胡瓜 |
| 揚物 | 新茶香るかき揚げとめごちの天麩羅 |
| 鯛茶漬 | 鯛の造り 胡麻醤油にて 源泉米 薬味 |

本日のデザート