



4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 蓬胡麻豆腐
束ね白魚 オクラ 梅麴 山葵

拵盛り 新水雲酢 花びら百合根 生姜
クリームチーズ鯛酒盗掛け
桜風味湯葉 小線長芋 山葵
筍と生麩の木の芽味噌和え
鯛の子煮凝り
蛍烏賊とアスパラの黄身辛子掛け
浅利とサーモンのちらし寿司
人参かすてら

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 帆立真丈香草揚げ 沖きす桜花揚げ
獅子唐 酢橘 藻塩

食事 手打ち蕎麦
薬味

前菜 クリームチーズ鯛酒盗掛け
筍と生麩の木の芽味噌和え
鯛の子煮凝り
蛍烏賊とアスパラの黄身辛子掛け
浅利とサーモンのちらし寿司
人参かすてら

椀替り 蓬胡麻豆腐
束ね白魚 鹿の子人参

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 鱸路の臺味噌焼
芽キャベツ土佐和え 酢取り茗荷

煮物 里芋饅頭
南瓜 真蛸柔煮 富貴 利休餡

食事 じゃこ青山椒煮と蚕豆の炊き込みご飯
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。

本日のデザート

4月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 若竹玉子豆腐 梅麴 銀餡
小鉢 梅ひじき煮
さっぱりポテトサラダ 新生姜 黒胡椒

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鱸落の薑味噌焼
芽キャベツ土佐和え 花蓮根
桜鯛と筍の潮煮
蛤 菜の花 焼玉葱

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 大山地鶏黒胡椒焼
春キャベツと新馬鈴薯酒盗炒め 揚小海老

本日 本日の造り
揚物 新玉葱と蚕豆のかき揚げ
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 若竹玉子豆腐 梅麴 銀餡
小鉢 梅ひじき煮
さっぱりポテトサラダ 新生姜 黒胡椒

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 鱸落の薑味噌焼
芽キャベツ土佐和え 花蓮根
桜鯛と筍の潮煮
蛤 菜の花 焼玉葱

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 大山地鶏黒胡椒焼
春キャベツと新馬鈴薯酒盗炒め 揚小海老

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

4月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

小鉢 若竹玉子豆腐
梅麴 グリーンピース 銀餡
白身魚の甘酢餡掛け スナップエンドウ

揚物 新玉葱と蚕豆のかき揚げ
沖きすの天麩羅

焼物 鯛かまの酒盗焼

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醬油にて
源泉米 薬味

本日のデザート

江戸三白 3,300円

小鉢 若竹玉子豆腐
梅麴 グリーンピース 銀餡

揚物 新玉葱と蚕豆のかき揚げ
沖きすの天麩羅

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醬油にて
源泉米 薬味

本日のデザート