



# 1月 ご昼食

～ご予約制のコース～

1月10日～2月2日

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	ふかひれ柚子茶碗蒸し 蟹つみれ 小青梗菜 ベっこう餡
拵盛り	鯨旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮 菜の花サーモン巻 唐墨まぶし とろり湯葉 生雲丹 長芋 山葵 鶏松風 干しぶどう 大豆とひじきの五目豆 螺貝酒煎り のし梅ショコラと田作りアーモンド 最中にて 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	鮫鱈の唐揚げ 獅子唐 紅おろし ポン酢
食事	手打ち蕎麦

前菜	鯨旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮 菜の花サーモン巻 唐墨まぶし 鶏松風 干しぶどう のし梅ショコラと田作りアーモンド 最中にて クリームチーズ酒盗掛け
御椀	合鴨つみれのみぞれ仕立て 揚げ餅 舞茸 蒟蒻 蟹身 梅人参
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	梶木鮪の照り焼き 初霜クリーム 冬大根 占地
煮物	縁特製のっぺい煮
食事	鰻の出汁茶漬け ぶぶあられ 海苔 有馬山椒 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

# 1月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

---

旬の一皿 柚子茶碗蒸し  
蟹つみれ 三つ葉 銀餡

小鉢 白菜と法蓮草の煮浸し  
大豆とひじきの五目豆

主菜  
＜魚か肉料理から一品お選びください＞  
魚料理 梶木鮪の照り焼き 初霜クリーム  
冬大根 占地  
銀鱈煮付け  
豆腐 舞茸の天麩羅 柚子  
※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 牛とうふ ～もつ煮込み風～  
玉葱 笹葱 柚子

本日 本日の造り

揚物 薩摩揚げと野菜の天麩羅

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 柚子茶碗蒸し  
蟹つみれ 三つ葉 銀餡

小鉢 白菜と法蓮草の煮浸し  
大豆とひじきの五目豆

主菜  
＜魚か肉料理から一品お選びください＞  
魚料理 梶木鮪の照り焼き 初霜クリーム  
冬大根 占地  
銀鱈煮付け  
豆腐 舞茸の天麩羅 柚子  
※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 牛とうふ ～もつ煮込み風～  
玉葱 笹葱 柚子

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

# 1月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

---

小鉢 柚子茶碗蒸し  
蟹つみれ 三つ葉 銀餡

煮物 白菜と法蓮草の煮浸し

揚物 沖きすと野菜の天麩羅

焼物 鯛かま味噌柚庵焼

鯛茶漬け 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 柚子茶碗蒸し  
蟹つみれ 三つ葉 銀餡

揚物 沖きすと野菜の天麩羅

鯛茶漬け 鯛の造り 胡麻醤油にて  
源泉米 薬味

本日のデザート