



# 2月ご昼食

2月3日～3月3日

～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 白子羹  
生雲丹 万葱 ポン酢餡

拵盛り 菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎  
クリームチーズ酒盗掛け  
浅利卯の花  
瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ  
本日の握り寿司 笹巻にて  
水雲酢 蟹身  
老里芋手毬 とびこ

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 子持ち公魚の天麩羅  
落の臺 筍

食事 手打ち蕎麦

※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。

前菜 菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎  
クリームチーズ酒盗掛け  
浅利卯の花  
瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ  
本日の握り寿司 笹巻にて  
海老里芋手毬 とびこ

椀替 うぐいす茶碗蒸し  
蛤 雲丹 梅人参 胡麻豆腐

造り 本日の造り  
あしらい色々

焼物 松阪豚の低温グリル 赤ワイン風味味噌ソース  
マッシュポテト 蓮根素揚げ 有馬山椒

煮物 穴子湯葉蒸し  
占地 銀杏 栗麩 隠元豆 銀餡 山葵

食事 富貴御飯  
じゃこ有馬山椒煮  
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

## 2月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

---

旬の一皿 うぐいす茶碗蒸し  
梅人参 五色あられ  
小鉢 里芋ツナサラダ  
法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 赤魚酒香焼  
大根ふろふき 柚子味噌 花蓮根  
金目鯛の煮付けと白菜煮浸し  
木の芽 有馬山椒

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 松阪豚の低温グリル  
赤ワイン風味味噌ソース

本日 本日の造り  
揚物 海老つみれと揚げ豆腐  
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 うぐいす茶碗蒸し  
梅人参 五色あられ  
小鉢 里芋ツナサラダ  
法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 赤魚酒香焼  
大根ふろふき 柚子味噌 花蓮根  
金目鯛の煮付けと白菜煮浸し  
木の芽 有馬山椒

※魚料理は上記2品から1品を週替わりでご提供

肉料理 松阪豚の低温グリル  
赤ワイン風味味噌ソース

食事 源泉米 しじみ味噌汁 香の物

## 2月 ご昼食

～休日～

江戸五白 4,180円

---

小鉢 うぐいす茶碗蒸し  
梅人参 五色あられ  
里芋ツナサラダ

揚物 冬野菜と海老つみれの揚げ出し 餅入り

蒸し物 鯛かまちり蒸し  
豆腐 占地 長葱 ぼん酢

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 うぐいす茶碗蒸し  
梅人参 五色あられ

揚物 冬野菜と海老つみれの揚げ出し 餅入り

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