



12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 蟹味噌茶碗蒸し
蟹身 蟹つみれ 湯葉 榎木茸
- 拵盛り 寒鰯西京焼き 花蓮根
河豚皮煮凝り
冬至かすてら 干しぶどう 椿サーモン とびこ
ローストビーフ 彩野菜のトマト煮
白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ
小鯛卵の花脿
クリームチーズ鯛酒盗掛け
- 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 小海老入り春菊と玉葱の搔揚
鶏天麩羅
- 食事 手打ち蕎麦

- 前菜 河豚皮煮凝り
冬至かすてら 干しぶどう
椿サーモン とびこ
小鯛卵の花脿
クリームチーズ鯛酒盗掛け
- 御椀 白味噌仕立て
白身魚松前巻き 柚子豆腐 冬紅葉人参
- 造り 本日の造り
あしらい色々
- 煮物 里芋饅頭柚子味噌掛け 穴子柔らか煮
白菜煮浸し 針柚子
- 主菜 冬鱈と大根のバター焼き
酒粕シチュー餡 野菜色々
- 食事 蟹餡掛け御飯
いくら 椎茸 長葱 貝割れ
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

12月 ご昼食

～平日～

一句五彩 3,000円

旬の一皿 蟹味噌茶碗蒸し
かにかま 榎木茸 三つ葉 柚子

小鉢 海苔風味ポテトサラダ
白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ

主菜

<魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理 冬鱈と大根のバター焼き
酒粕シチュー餡 野菜色々
鯉大根煮付け
合い混ぜ葱 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 大山鶏の唐揚げと揚げ餅のみぞれ餡掛け
占地 滑子 柚子

本日 本日の造り
揚物 小海老入り春菊と玉葱の搔揚
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

12月 ご昼食

～休日～

江戸五白 3,500円

小鉢 蟹味噌茶碗蒸し
かにかま 榎木茸 三つ葉 柚子

煮物 切り干し大根煮

揚物 小海老入り春菊と玉葱の搔揚
鶏天麩羅

焼物 鯛かまの山椒焼

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味

江戸三白 2,800円

小鉢 蟹味噌茶碗蒸し
かにかま 榎木茸 三つ葉 柚子

揚物 小海老入り春菊と玉葱の搔揚
鶏天麩羅

鯛茶漬 鯛の造り 胡麻醤油にて
源泉米 薬味