昼コース》

先

付

よもぎ胡麻豆腐 八

ホタルイカ 甘赤茄子味噌

御 椀 沢煮仕立

地鶏つくね 筍 椎茸 人参 蕗

背脂 黒胡椒

御造り 本日の御造り 妻色々

煮

物

白魚美人鍋

白魚 うど 三つ葉 粉山椒

焼 物 本日の焼肴

酒肴 奥出雲和牛と姫長芋の炭火焼

菜の花と浅利のからし和え

鯛の子琥珀寄せ

酢取野菜

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食 事 土鍋飯 白米

香の物 赤出汁

デザート シャー ベット

楓

八〇〇円

六、五〇〇円

付 よもぎ胡麻豆腐

先

ホタルイカ 粉唐墨 甘赤茄子味噌

御凌ぎ 手毬寿司

甘海老昆布〆

桜鯛昆布〆

武州合鴨ロース

御 椀 沢煮仕立

地鶏つくね 筍 椎茸 人参 蕗

背脂 黒胡椒

御造り 本日の御造り 妻色々

煮

物 白魚美人鍋

白魚 うど 三つ葉 粉山椒

焼 物 本日の焼肴

酒肴 奥出雲和牛と姫長芋の炭火焼

蒸し鮑

子持昆布

菜の花と浅利のからし和え

鯛の子琥珀寄せ

酢取野菜

酢の物 若竹酢

筍 若布 いくら醤油漬け 木の芽

食 事 土鍋飯 香 の物 赤出汁 桜鱒炊き込み

デザート 水菓子

先 付 よもぎ胡麻豆腐

ホタルイカ 粉唐墨

甘赤茄子味噌

御凌ぎ 手毬寿司

桜鯛昆布〆

甘海老昆布〆

武州合鴨ロース

御 椀 沢煮仕立

地鶏つくね 筍 椎茸 人参

蕗

背脂 黒胡椒

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 白魚美人鍋

白魚 うど 三つ葉

粉山椒

焼 物 本日の焼肴

酒肴 奥出雲和牛と姫長芋の炭火焼

蒸し鮑

子持昆布

菜の花と浅利のからし和え

鯛の子琥珀寄せ

酢取野菜

揚

物

銀座天國特製

天ぷら盛り

酢の物 若竹酢

筍 若布 いくら醤油漬け 木の芽

赤出汁

食

事

土鍋飯

桜鱒炊き込み

香の物

デザート

水菓子

和食ゆうづつ 卯月

令和七年 ※仕入状況により献立内容に変更が生じる可能性がございます。