

《昼コース》 八、八〇〇円

先付 南瓜胡麻豆腐

武州合鴨ロース

千切り大葉 美味出し汁

御 椀 清汁仕立

カマス炭火焼霜

菊花ちらし

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蕪蒸し
白身魚 百合根 銀杏
キクラゲ 人参
三つ葉 銀餡 山葵

炭 火 本日の焼魚

酒肴 白和え

市田柿 丸十 マスカット

菊菜と菊花のお浸し 糸賀喜

信州サーモン

千切り長芋昆布ペ

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食 事 土鍋飯（山形県産「つや姫」）

香の物 赤出汁

デザート シャーベット

《楓》 一六、五〇〇円

先付 南瓜胡麻豆腐

武州合鴨ロース

千切り大葉 美味出し汁

御 椀 清汁仕立

カマス松茸巻炭火焼き

菊花ちらし 輪酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蕪蒸し
白身魚 百合根 銀杏
キクラゲ 人参
三つ葉 銀餡 山葵

炭 火 本日の焼魚

酒肴 薬師牛 あしらい一式

白和え

巻海老 市田柿 丸十 マスカット

菊菜と菊花のお浸し

ほぐし帆立 とんぶり 糸賀喜

信州サーモン

千切り長芋昆布ペ

いくら醤油漬け

酢の物 ずわい蟹生湯葉和え

人参ドレッシング

食 事 土鍋飯（山形県産「つや姫」）

牡蠣炊込み

香の物 赤出汁

デザート 水菓子

《葵》 一九、八〇〇円

先付 南瓜胡麻豆腐

武州合鴨ロース

千切り大葉 美味出し汁

御 椀 清汁仕立

カマス松茸巻炭火焼き

菊花ちらし 輪酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蕪蒸し
白身魚 百合根 銀杏
キクラゲ 人参
三つ葉 銀餡 山葵

炭 火 本日の焼魚

酒肴 薬師牛 あしらい一式

白和え

巻海老 市田柿 丸十 マスカット

菊菜と菊花のお浸し

ほぐし帆立 とんぶり 糸賀喜

信州サーモン

千切り長芋昆布ペ

いくら醤油漬け

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢の物 ずわい蟹生湯葉和え

人参ドレッシング

食 事 土鍋飯（山形県産「つや姫」）

牡蠣炊込み

香の物 赤出汁

デザート 水菓子