《昼コース》　八、八〇〇円

先付　河豚煮凝り

御椀　丸吸
スッポン　白玉
焼葱　針生姜

御造り　本日の御造り　妻色々

煮物　海老芋旨煮
海老そぼろ餡　春菊
おろし生姜　針柚子

焼物　本日の焼物
八寸　二色玉子
牡蠣東煮
合鴨ロース

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　蟹殻盛り
蟹酢ジュレ　酢橘

酒肴　河豚煮凝り
二色玉子
牡蠣東煮
あん肝　丸大根風呂吹き
聖護院蕪美味酢漬け

御椀　丸吸
スッポン　白玉
焼葱　針生姜

御造り　本日の御造り　妻色々

煮物　海老芋旨煮
海老そぼろ餡　春菊
おろし生姜　針柚子

炭火　本日の焼物
薬師牛　あしらい一式

酢の物　雲子　もずく酢

食事　鯛茶漬け（山形県産「つや姫」）
薬味　香の物

デザート　水菓子

《葵》　一九、八〇〇円

先付　蟹殻盛り
蟹酢ジュレ　酢橘

酒肴　河豚煮凝り
二色玉子
牡蠣東煮
あん肝　丸大根風呂吹き
聖護院蕪美味酢漬け

御椀　丸吸
スッポン　白玉
焼葱　針生姜

御造り　本日の御造り　妻色々

煮物　海老芋旨煮
海老そぼろ餡　春菊
おろし生姜　針柚子

炭火　本日の焼物
薬師牛　あしらい一式

揚物　銀座天國特製　天ぷら盛り

酢の物　雲子　もずく酢

食事　鯛茶漬け（山形県産「つや姫」）
薬味　香の物

デザート　水菓子

令和七年　師走　和食 ゆうづつ

※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。