

《昼コース》

八、八〇〇円

先付 生湯葉 蟹ほぐし身 والع

蟹味噌餡

御 梔 白味噌仕立

信州サーモン 富士大根

芹 柚子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 雲子玉

焼 物 本日の焼物 あしらい一式

八寸 子持昆布 糸賀喜

武州合鴨コース

焼椎茸と軸白菜のあちら漬

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食 事 赤飯

香の物 赤出汁

デザート 水菓子

《楓》

一六、五〇〇円

酒 肴 生湯葉 蟹ほぐし身 والع

蟹味噌餡

自家製 唐墨大根

子持昆布 糸賀喜

武州合鴨 千社唐味噌漬

御 梔 白味噌仕立

信州サーモン 富士大根

芹 柚子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 雲子玉

薬師牛握り寿司

焼 物 本日の焼物

下仁田葱タレ焼 あしらい一式

酢の物 焼椎茸と軸白菜のあちら漬

イクラの醤油漬

食 事 赤飯

香の物 赤出汁

デザート 水菓子

《葵》

一九、八〇〇円

酒 肴 生湯葉 蟹ほぐし身 والع

蟹味噌餡

自家製 唐墨大根

子持昆布 糸賀喜

武州合鴨 千社唐味噌漬

御 梔 白味噌仕立

信州サーモン 富士大根

芹 柚子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 雲子玉

薬師牛握り寿司

焼 物 本日の焼物

下仁田葱タレ焼 あしらい一式

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢の物 焼椎茸と軸白菜のあちら漬

イクラの醤油漬

食 事 赤飯

香の物 赤出汁

デザート 水菓子