

《昼コース》

八、八〇〇円

先付 白魚と菜の花辛子和え

御 椀 清汁仕立

鱈一塩炭火焼

針野菜 ぶぶあられ 柚子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蓮根餅 蟹身餡掛け

菜の花 山葵

焼 物 本日の焼物 あしらひ一式

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食 事 太巻き寿司

香の物 赤出汁

デザート 季節のシャーベット

《楓》

一六、五〇〇円

酒 肴 福豆甘露煮

白魚と菜の花辛子和え

唐墨大根

巻海老おかき揚げ

あん肝 一味 おろしポン酢

御 椀 清汁仕立

鱈一塩炭火焼

針野菜 ぶぶあられ 柚子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蓮根餅 蟹身餡掛け

菜の花 おろし生姜

焼 物 本日の焼物 あしらひ一式

合鴨ロース炭火焼

酢の物 花山葵酢浸し 糸賀喜

食 事 太巻き寿司

香の物 赤出汁

デザート 水菓子

《葵》

一九、八〇〇円

酒 肴 福豆甘露煮

白魚と菜の花辛子和え

唐墨大根

巻海老おかき揚げ

あん肝 一味 おろしポン酢

御 椀 清汁仕立

鱈一塩炭火焼

針野菜 ぶぶあられ 柚子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 蓮根餅 蟹身餡掛け

菜の花 おろし生姜

焼 物 本日の焼物 あしらひ一式

合鴨ロース炭火焼

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢の物 花山葵酢浸し 糸賀喜

食 事 太巻き寿司

香の物 赤出汁

デザート 水菓子