

《昼コース》

八、八〇〇円

先付 花山葵酢浸し

ホタルイカ 糸賀喜

御椀 蛤吸い

結び三つ葉 花卉大根

人参 木の芽

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 若竹鍋

竹の子 若布

うるい 木の芽

焼物 本日の焼物 あしらい一式

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」白米

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 鯛の子旨煮

盛り 甘海老昆布べ胡麻和え

桜餅 福豆

桜鯛千草玉子焼

薬師牛炭火焼 自家製柚子胡椒

御椀 蛤吸い

結び三つ葉 花卉大根

人参 木の芽

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 若竹鍋

竹の子 若布

うるい 木の芽

焼物 本日の焼物 あしらい一式

酢の物 ホタルイカと花山葵の美味酢和え

食事 土鍋飯 山形県産「つや姫」

桜鯛と竹の子の炊込み

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味

《葵》

一九、八〇〇円

酒肴 鯛の子旨煮

盛り 甘海老昆布べ胡麻和え

桜餅 福豆

桜鯛千草玉子焼

薬師牛炭火焼 自家製柚子胡椒

御椀 蛤吸い

結び三つ葉 花卉大根

人参 木の芽

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 若竹鍋

竹の子 若布

うるい 木の芽

焼物 本日の焼物 あしらい一式

揚物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢の物 ホタルイカと花山葵の美味酢和え

食事 土鍋飯 山形県産「つや姫」

桜鯛と竹の子の炊込み

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味