

《昼コース》

八、八〇〇円

先付 煮蛤 うるい 苺酢掛け  
三種 胡麻豆腐 天豆甘露煮

ドライフルーツバター最中

御 椀 西京仕立

焼き蓬麩 巻き海老  
軸三つ葉 溶き辛子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 白金豚角煮

じゃが芋餡 そら豆  
粗おろし山葵

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 煮蛤 うるい 苺酢掛け  
アスパラ昆布締め 合鴨巻き  
炭火蜚鳥賊

桜胡麻豆腐

天豆甘露煮

ドライフルーツバター最中

御 椀 西京仕立

焼き蓬麩 巻き海老  
軸三つ葉 溶き辛子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 白金豚角煮

新じゃが芋餡 そら豆  
粗おろし山葵

焼物 本日の焼物 あしらい一式

酢の物 信州サーモン

新玉ねぎ美味酢漬け

食事 深川土鍋飯 分葱

山形県産「つや姫」  
赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味

《葵》

一九、八〇〇円

酒肴 煮蛤 うるい 苺酢掛け  
アスパラ昆布締め 合鴨巻き  
炭火蜚鳥賊

桜胡麻豆腐

天豆甘露煮

ドライフルーツバター最中

御 椀 西京仕立

焼き蓬麩 巻き海老  
軸三つ葉 溶き辛子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 白金豚角煮

新じゃが芋餡 そら豆  
粗おろし山葵

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 信州サーモン

新玉ねぎ美味酢漬け

食事 深川土鍋飯 分葱

山形県産「つや姫」  
赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味