

《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