

《昼コース》

八、八〇〇円

先付 木の芽和え ラレシ

筍 独活 巻海老 烏賊

御 椀 清汁仕立

筍 真丈 白魚酒蒸し

若布 木の芽

御 造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 茶巾胡麻豆腐

煮 穴子 葱餡掛け 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」

新生姜炊込み

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 木の芽和え ラレシ

筍 独活 巻海老 烏賊

生麩ずんだ乗せ

蛸 烏賊なめ味噌焼き

アスパラ信州サーモン巻

空豆海老真丈射込み白扇揚げ

御 椀 清汁仕立

筍 真丈 白魚酒蒸し

若布 木の芽

御 造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 茶巾胡麻豆腐

煮 穴子 葱餡掛け 山葵

焼 物 本日の焼物 あしらい一式

酢の物 じゅんさい酢 クコの実

食 事 土鍋飯 山形県産「つや姫」

真鱈と新生姜の炊込み

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味

《葵》

一九、八〇〇円

酒 肴 木の芽和え ラレシ

筍 独活 巻海老 烏賊

生麩ずんだ乗せ

蛸 烏賊なめ味噌焼き

アスパラ信州サーモン巻

空豆海老真丈射込み白扇揚げ

御 椀 清汁仕立

筍 真丈 白魚酒蒸し

若布 木の芽

御 造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 茶巾胡麻豆腐

煮 穴子 葱餡掛け 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 じゅんさい酢 クコの実

食 事 土鍋飯 山形県産「つや姫」

真鱈と新生姜の炊込み

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味