

《昼コース》

九、九〇〇円

酒肴 すくい豆腐

東雲館 山葵オイル

白身魚昆布締め 梅肉和え

青梅甘露煮

御椀 清汁仕立

鱧湯引き 小メロン 梅肉

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 穴子柳川鍋

山独活 牛蒡 分葱 粉山椒

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 白米

山形県産「つや姫」

香の物 赤出汁

デザート 季節のシャーベット

《楓》

一八、七〇〇円

酒肴 青梅甘露煮

すくい豆腐 はじき豆

東雲館 山葵オイル

白身魚昆布締め 梅肉和え

蟹クリームチーズ 芋けんぴ添え

御椀 清汁仕立

鱧湯引き

じゅんさい 小メロン 梅肉

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 鰻柳川鍋

山独活 牛蒡 分葱 粉山椒

焼物 本日の焼物 あしらい一式

酢の物 水茄子炭火焼き 生姜酢餡

打ち茗荷 糸賀喜

食事 土鍋飯 山形県産「つや姫」

とうもろこしの炊込み

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味

《葵》

二二、〇〇〇円

酒肴 青梅甘露煮

すくい豆腐 はじき豆

東雲館 山葵オイル

白身魚昆布締め 梅肉和え

蟹クリームチーズ 芋けんぴ添え

御椀 清汁仕立

鱧湯引き

じゅんさい 小メロン 梅肉

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 鰻柳川鍋

山独活 牛蒡 分葱 粉山椒

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 水茄子炭火焼き 生姜酢餡

打ち茗荷 糸賀喜

食事 土鍋飯 山形県産「つや姫」

とうもろこしの炊込み

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味