

《昼コース》 九、九〇〇円

酒肴 とうもろこし豆腐

ミニオクラ 裏漉しトマト

鼈煮凍り 針生姜 浅葱

薬師牛ローストビーフ

丸十揚げ餅

御 椀 薄葛仕立

武州合鴨葛打ち 揚げ水茄子

分葱笹打ち 水辛子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 小鍋仕立 冬瓜含め煮

帆立館掛け おろし生姜

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 土鍋炊き御飯

山形県産「つや姫」

香の物 赤出汁

デザート 季節のデザート

《楓》 一八、七〇〇円

先 付 酢橘そうめん

茗荷 大葉 浅葱

酒 肴 とうもろこし豆腐

蒸し鮑 ミニオクラ 裏漉しトマト

鼈煮凍り 針生姜 浅葱

薬師牛サーロインローストビーフ

丸十揚げ餅

御 椀 薄葛仕立

武州合鴨葛打ち 揚げ水茄子

分葱笹打ち 水辛子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 小鍋仕立 冬瓜含め煮

帆立館掛け おろし生姜

焼 物 本日の焼物 あしらい一式

酢の物 鱧一夜干し

胡瓜 もずく 美味酢

食 事 枝豆と百合根の炊込み土鍋飯

山形県産「つや姫」

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味

《葵》 二二、〇〇〇円

先 付 酢橘そうめん

茗荷 大葉 浅葱

酒 肴 とうもろこし豆腐

蒸し鮑 ミニオクラ 裏漉しトマト

鼈煮凍り 針生姜 浅葱

薬師牛サーロインローストビーフ

丸十揚げ餅

御 椀 薄葛仕立

武州合鴨葛打ち 揚げ水茄子

分葱笹打ち 水辛子

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 小鍋仕立 冬瓜含め煮

帆立館掛け おろし生姜

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 鱧一夜干し

胡瓜 もずく 美味酢

食 事 枝豆と百合根の炊込み土鍋飯

山形県産「つや姫」

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味