

「五段弁当」 七、二六〇円

先付 豌豆豆腐

巻海老 田楽味噌

ヤングコーン 木の芽

御椀 金時草ふかし 鶴米

福子葛打ち 青柚子

【箱】

御造り 三種盛り 妻一式

焼物 鱈木の芽焼き

独活金平

揚物 鱈二見揚げ 甘長

抹茶塩

煮物 治部煮 三河鶏

野菜色々 山葵

お小蓋 恵比寿 鮎佃煮

梅貝旨煮 河豚粕漬け

御食事 ご飯 小箱 香の物

季節の一品 江戸三度

御味噌汁

又は

加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

水菓子 季節の水菓子

会席「清流（初夏の訪れ）」 九、六八〇円

先付 ミニトマト

相並南蛮漬け 玉葱

セルフィーユ ジュレ

御椀 鱧葛打ち

焼き豆腐 木の芽

御造り 青利烏賊

夏鮪あぶり

ポン酢卸し 梅肉醬油

中皿 加賀太胡瓜

海老そぼろあんかけ

焼物 鮎塩焼き

片葉金平

煮物 治部煮 三河鶏

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

水菓子 西瓜 能登塩ゼリー

「ステーキ御膳」 ※八、四七〇円

先付 豌豆豆腐

巻海老 田楽味噌

ヤングコーン 木の芽

冷皿 フレッシュサラダ

温皿 和牛サーロインステーキ

新じゃが

アスパラ

クレソン

チリソース

おろしポン酢

ガーリックチップ

御食事 ご飯 香の物

御味噌汁

水菓子 季節の水菓子

※ステーキ 一〇〇グラム 八、四七〇円

一五〇グラム 一一、四九五円

二〇〇グラム 一四、五二〇円

令和六年水無月吉日 日本橋浅田