

あかね

一五、〇〇〇円

前菜

ほたて ばれい薯 緑酢和え 茗荷子

とうもろこし豆腐味噌漬け くこの実

無花果田楽 枝豆 万願寺唐辛子 じゃこ

勘八細引き 胡麻まぶし

鮎昆布締め クレソンサラダ

肝酢 蓼ドレッシング

お吸物

土用しじみ真丈

椎茸 青味 人参 木の芽

焼き物

太刀魚唐揚げ 海老生揚げ 谷中生姜天ぷら

夏野菜とまと煮 紫芽

煮物

冷やし煮物

ぜんまい湯葉巻 南瓜 丸茄子

じゅん菜 海老コンソメあん

人参 隠元 ふり柚子

お食事

茗荷ご飯 しらす 枝豆

香の物 止椀

お食後

西瓜 ぶどう

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます
※提供時間 十一時三十分～十四時三十分

令和七年文月

萩

二二、〇〇〇円

折敷にて

前菜

一、滝川豆腐 じゅん菜 才巻海老 旨出汁

星おくら 針ラレシ 生姜

一、はも寿司 梅肉 クレソンお浸し

お造り

本鮪 勘八 芽物 山葵

かれいうす造り 薬味 ぽん酢

お吸物

冷やしもろこしすり流し

花咲蟹 山葵

焼き物

天然鮎塩焼き 山桃 蓼酢 谷中生姜

川海老唐揚げ 厚焼き玉子

煮物

丸茄子 冬瓜 干し貝柱あん

小芋 人参 三つ葉 木の芽

天ぷら

季節の盛り合わせ

天出汁 大根おろし 塩 レモン

きざみ野菜 とまと 醤油ドレッシング 胡麻

お食事

七夕そうめん

鰻蒲焼き 短冊錦糸玉子 星おくら

茗荷子 生姜

お食後

季節の果物盛り合わせ

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和七年文月

葵

三〇,〇〇〇円

前菜

一、滝川豆腐 じゅん菜 才巻海老 旨出汁

星おくら 針ラレシ 生姜

一、鱧寿司 梅肉 クレソンお浸し

お吸物

澄まし仕立 蒸しあわび 冬瓜柔らか煮

肝味噌 白髪葱 柚子 とまと

お造り

氷鉢盛り 梶の葉

本鮪 山葵ゼリー醤油

関あじ細引き 胡麻醤油 花丸胡瓜

赤いかそうめん 雲丹 薬味 旨出汁

麦わら伊佐木霜焼き 塩 酢橘

焼き物

真名鰹 へべす焼 谷中生姜

う巻玉子

合肴

甘鯛唐揚げ 丸茄子

かに湯葉あんかけ おくら 柚子

止肴

米沢牛冷しゃぶ

小芋 レタス ヤングコーン 椎茸

とまとすき焼きたれ

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和七年文月