



水無月の小会席膳

◆期間/6月1日(木)~6月30日(金)

◆時間/11:30~14:00(L.O 13:30)

- ◆小鉢
- ◆造里/旬の造里にて
妻野菜種々
- ◆焼物/金目鯛黄味バター焼
- ◆煮物/丸茄子と魚介・野菜の揚出し
- ◆揚物/稚鮎・鱧衣揚げ
角茗荷 モロッコ隠元
抹茶塩
- ◆生姜御飯
- ◆味噌汁
- ◆香の物
- ◆デザート

2,500円(税含)



涼暮御膳

◆期間/6月1日(木)~6月30日(金)

◆時間/11:30~14:00(L.O 13:30)

- ◆小鉢/もずく酢
- ◆茄子と鱸の旨出汁あん掛け
- ◆こしひかり御飯
- ◆デザート
- ◆海老団子と青菜のスープ仕立て
- ◆揚蓮根、鶏、彩り野菜の甘酢和え
- ◆味噌汁

1,600円(税含)

単品料理

- | | | | | | |
|-----------|--------|-------------------|------|------------------------|--------|
| ・刺身盛合せ | 1,000円 | ・新潟のっぺい煮 | 650円 | ・牛ロースステーキ | 1,500円 |
| ・天麩羅盛合せ | 800円 | ・南蛮海老入海老真薯と南蛮海老唐揚 | 650円 | ・のど黒塩焼(※多少お時間をいただきます。) | 2,200円 |
| ・新潟県産岩水雲酢 | 550円 | ・岩船豚 越後漬焼 | 950円 | ・御飯セット(御飯・香の物・味噌汁) | 550円 |

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。