



葉月の小会席膳

◆期間/8月1日(火)~8月31日(木)
◆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/鰯柚庵焼
苦瓜金平
- ◆煮物/冬瓜・豚肉含煮
隠元
- ◆揚物/女鰯衣揚げ
小茄子射込揚げ
甘薯衣揚げ 青唐
- ◆玉蜀黍御飯 ◆味噌汁 ◆香の物
- ◆デザート

2,500円(税込)



立秋の彩涼御膳

◆期間/8月1日(火)~8月31日(木)
◆時間/11:30~14:00(L.O 13:30)

- ◆鰹たたき サラダ仕立
- ◆汲み上げ豆腐 鶏そぼろ餡添え ◆夏野菜天婦羅
- ◆小鉢 ◆御飯 ◆味噌汁 ◆デザート

1,600円(税込)

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。