

## お昼の献立

### いちよう

九、九〇〇円

#### 季節の先附

牧島さんの花サラダ

天麩羅七品

・才巻海老二本

・季節の魚介 鱈、穴子

・季節野菜 茨城産蓮根、原木椎茸

熊本産八代の赤茄子、アスパラガス

お食事は秋鮭と舞茸のかき揚げにて

天井、天バラ（赤出汁付き） または 天茶からお選びください

香の物 水菓子

### やなぎ

一四、三〇〇円

#### 季節の先附

牧島さんの花サラダ

天麩羅九品

・才巻海老二本

・季節の魚介 鱈、穴子、あおり烏賊

・季節野菜 茨城産蓮根、鮑茸

熊本産八代の赤茄子、姫人参、銀杏

お食事は秋鮭と舞茸のかき揚げにて

天井、天バラ（赤出汁付き） または 天茶からお選びください

香の物 水菓子

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

## あざみ

一六、五〇〇円

### 季節の先附

牧島さんの花サラダ

天麩羅十一品

・才巻海老二本

・季節の魚介 鱈、穴子、あおり烏賊、雲子、鱧

・季節野菜 茨城産蓮根、鮑茸

熊本産八代の赤茄子、姫人參、銀杏

お食事は秋鮭と舞茸のかき揚げにて

天井、天バラ（赤出汁付き） または 天茶からお選びください

香の物、水菓子

## すすき（平日限定）

一九、八〇〇円

### 季節の先付

牧島さんの花サラダ

天麩羅十三品

・才巻海老二本

・季節の魚介 鱈、穴子、あおり烏賊、雲子、鱧

蝦夷鮑、秋刀魚

・季節野菜 茨城産蓮根、鮑茸

熊本産八代の赤茄子、姫人參、銀杏

お食事は秋鮭と舞茸のかき揚げにて

天井、天バラ（赤出汁付き） または 天茶からお選びください

香の物 水菓子

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

## 特別コース（要予約）

### すみれ

二六、四〇〇円

\* ご予約をいただいた日に合わせて、その時季に

入手できる食材を厳選した内容の天麩羅コースです。

\* ご利用日の三日前までにご予約ください。



記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

# お好み

鮑	三、五〇〇円
秋刀魚	二、〇〇〇円
雲子	一、八〇〇円
鱈	一、五〇〇円
才巻海老	一、五〇〇円
秋鮭	一、三〇〇円
穴子	一、三〇〇円
鱈	一、三〇〇円
烏賊	一、〇〇〇円
銀杏	七〇〇円
人参	七〇〇円
舞茸	七〇〇円
椎茸	七〇〇円
赤茄子	七〇〇円
アスパラガス	七〇〇円
玉葱	六二〇円
蓮根	六二〇円
丸十	六二〇円
南瓜	六二〇円
本日のサラダ	一、五二〇円
季節のかき揚げ	一、二一〇円より

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。