

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 太刀魚、秋鮭

・季節野菜 茨城産蓮根、舞茸

熊本産八代の赤茄子、アスパラガス

お食事は穴子と大葉のかき揚げにて

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 太刀魚、あおり烏賊、秋鮭

・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

お食事は穴子と大葉のかき揚げにて

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 太刀魚、あおり烏賊、秋鮭、金目鯛、鱧

・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

お食事は穴子と大葉のかき揚げにて

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 太刀魚、あおり烏賊、秋鮭、金目鯛、鱧、

蝦夷鮑、雲丹

・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

お食事は穴子と大葉のかき揚げにて

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
金目鯛	一、八〇〇円
才巻海老	一、五〇〇円
秋鮭	一、三〇〇円
太刀魚	一、三〇〇円
穴子	一、三〇〇円
鱧	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。