



画像はイメージです

会席 海宝

先付

胡麻豆腐 茶豆 雲丹 わさび

椀

土瓶蒸し

鱧 海老 松茸 三つ葉

造り

季節の魚料理長お任せ

強肴

伊勢海老鍋 蕪 芽葱

揚物

カマスとシャインマスカット包み揚げ

茸天ぷら

季節の土鍋ごはん

秋刀魚の土鍋炊きごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水果子

本日的水果子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

会席 葉山

前菜

鯖寿司 鮎一夜干し

月見玉子 蓮根せんべい

揚げ銀杏 いちよう丸十

碗

菊花仕立て

胡麻豆腐あられ揚げ 松茸

造り

季節の魚盛り合わせ

焼物

葉山牛あみ焼き

煮物

鱸の葛煮

焼茄子 卷湯葉 青味

酢物

秋刀魚 菊花 胡瓜

茗荷 卵の花和え

季節ごはん

栗と鶏の炊き込みごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





会席
潮神楽

前菜
胡麻豆腐
茶豆
雲丹
わさび

胡麻豆腐 茶豆 雲丹 わさび

土瓶蒸し

土瓶蒸し

鯉海老松茸三つ葉

造り 季節の魚料理長お任せ

季節の魚料理長お任せ

葉山牛あみ焼き

葉山牛あみ焼き

または

尼鯛と松茸のはさみ焼き

強肴 伊勢海老鍋 蕪芽葱

伊勢海老鍋 蕪芽葱

カマスとシャインマスカット包み揚げ

カマスとシャインマスカット包み揚げ

葺天ぶら

季節の土鍋ごはん
秋刀魚の土鍋炊きごはん

秋刀魚の土鍋炊きごはん

赤出し豆腐なめこ三つ葉

水菓子 本日の水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

季節の特別会席

前菜

葉山産鮑蒸し煮 柿白和え

秋刀魚けしの実揚げ 揚げ銀杏

蓮根煎餅

椀

土瓶蒸し 鮑 車海老 松茸 三つ葉

造り

季節の魚 料理長おまかせ

蒸物

伊勢海老茶碗蒸し

焼物

葉山牛あみ焼き

または

尼鯛と松茸のはさみ焼き

煮物

菊花蕪 菊花 菊菜

ふかひれあんかけ

揚げ物

葉山産栄螺の天ぷら 肝衣

季節の土鍋ごはん

秋鮭の炊き込みごはん いくら
赤出し

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

お子様弁当（未就学児向け）

先付 茶碗蒸し

「お弁当」

揚げ物 海老天ぷら 茄子 長芋

口取 玉子焼き 松風のし梅 合鴨

造り 二種盛り

煮物 葉山牛つくね

ごはん 白ご飯と季節のご飯 俵むすび

味噌汁

水果子 アイスクリーム

お子様弁当 プラス（小学生向け）

先付 茶碗蒸し

「お弁当」

揚げ物 海老天ぷら 茄子 長芋

口取 玉子焼き 松風のし梅 合鴨

造り 二種盛り

煮物 葉山牛つくね

炭物 白身焼き魚

ごはん 白ご飯（お茶碗） 味噌汁

水果子 アイスクリーム