



画像はイメージです

鯛茶膳【昼】

前菜 帆立と蕪の紅葉和え

鮫鰯煮凍り 芹と根芋の柚子浸し

海老とんぶりのせ からすみ

煮物 白菜信田巻き

鶏肉 人参 高野豆腐

揚げ物 かるかん揚げ 海老入り

蓮根 南瓜 旨出し

鯛茶漬 薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

鯛茶膳【夜】

前菜 帆立と蕪の紅葉和え

鮫鰯煮凍り

芹と根芋の柚子浸し

海老とんぶりのせ からすみ

炭物 金目鯛うろこ焼き

揚げ物 雲子春巻き揚げ

鯛茶漬 薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





会席
小浜



画像はイメージです

会席
海宝

前菜

すっぽん茶碗蒸し

ふかひれあんかけ

ぼたん海老にぎり

腕

みぞれ仕立

尼鯛 椎茸 豆腐 芽かぶ 結び人參

造り

季節の魚 料理長お任せ

強肴

皮はぎ
ちり蒸し

場物

蟹小枕揚げ

季節の土鍋ごはん

帆立貝の土鍋炊きごはん

赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





会席
葉山



会席
潮神楽

前菜 すっぽん茶碗蒸し ふかひれあんかけ

ぼたん海老にぎり

碗
みぞれ仕立て

尼鯛
 椎茸
 豆腐
 芽かぶ
 結び人參

造り 季節の魚 料理長お任せ

炭物 葉山牛あみ焼き または河豚一味焼

強肴 皮はぎ ちり蒸し

揚物
蟹小枕揚げ

季節の土鍋ごはん
帆立貝の土鍋炊きごはん

赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉

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

先付

雲子柚子釜蒸し 矢柄椿寿司

椀

薄葛仕立 尼鯛かぶら蒸し

造り

季節の魚 料理長お任せ

焼物

葉山牛あみ焼き

または

きんき照り焼き

強肴

鴨鍋

揚物

河豚の唐揚げ

季節の土鍋ごはん

生雲丹といくらのごはん

赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋

