

# ひかげ弁当「昼

羌 付 胡麻豆腐 芽キャベツ 山葵

造り 三種盛り合せ

口取 焼肴いろいろ

煮物

白菜信田巻き

鶏肉 人参 高野豆腐

かるかん揚げ 海老入り

蓮根 南瓜 旨出し

水菓子 季節ごはん 本日の水菓子 葉山しらすの炊き込みごはん 赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉

葉山田粉茶奉



### 鄉 茶 膳

前菜 帆立と蕪の紅葉和え

鮟鱇煮凍り 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

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

葉山田粉茶屋





### 帆立と蕪の紅葉和え

棚 茶 糖 〔 夜

鮟鱇煮凍り

芹と根芋の柚子浸し

**)** 次 金目鯛うろこ焼き

海老とんぶりのせ

からすみ

楊物 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

葉山田粉茶產





#### 会席小人

前菜 つぶ貝旨煮 矢柄寿司

豆腐味噌漬け

芹と根芋の柚子浸し

海老と銀杏の雲丹和え

すっぽん椀

ではノ杉

すっぽん真蒸

餅 色紙葱 三つ葉

造り 季節の魚盛り合わせ

本物 帆立貝と海老芋からあげ

蟹あんかけ

季節ごはん 葉山しらすの炊き込みごは酢物 海老と林檎のみぞれ和え

たん 葉山しらすの炊き込みごはん

水菓子本日の水菓子





#### 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

みぞれ仕立

造り 季節の魚 料理長お任せ 尼鯛 椎茸 豆腐 芽かぶ 結び人参

強有 皮はぎ ちり蒸し

楊物 蟹小枕揚げ

水栗子 本日の水菓子 赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉季節の土鍋ごはん 帆立貝の土鍋炊きごはん

葉山田粉茶香



#### 会席業山

前菜 つぶ貝旨煮 矢柄寿司

豆腐味噌漬け 芹と根芋の柚子浸し

海老と銀杏の雲丹和え

すっぽん椀

すっぽん真蒸

餅 色紙葱

三つ葉

造り 季節の魚盛り合わせ

焼物 葉山牛あみ焼き

減物 帆立貝と海老芋からあげ

蟹あんかけ

酢物 海老と林檎のみぞれ和え

水菓子 本日の水菓子 参判ごはん 葉山しらすの炊き込みごはん

葉山田粉茶香



#### 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

みぞれ仕立て

尼鯛 椎茸 豆腐 芽かぶ 結び人参

造り 季節の魚 料理長 お 任せ

**爑**物 葉山牛あみ焼きまたは河豚一味焼

強有 皮はぎ ちり蒸し

楊物 蟹小枕揚げ

季節の土鍋ごはん 帆立貝の土鍋炊きごはん 水菓子 本日の水菓子 赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉

葉山田影茶產



## 季節の特別会席

旅汽 雲子柚子釜蒸し 矢柄椿寿司

薄葛仕立

尼鯛かぶら蒸し

造り 季節の魚 料理長お任せ

**爑**物 葉山牛あみ焼き きんき照 り焼き

強有 鴨鍋

楊物

季節の土鍋ごはん生雲丹といくらのごはん 河豚の唐揚げ

水菓子 本日の水菓子

赤出し 巻き湯葉 なめこ 三つ葉

葉山田粉茶屋