



会席
小浜



会席
海宝



画像はイメージです

会席 葉山

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

椀

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

煮物

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

季節ごはん

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

水果子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





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

腕
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

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

