

会席小纸

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

減物 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

けん 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 尼鯛 椎茸 豆腐 芽かぶ 結び人参 料理長お任せ

強有 皮はぎ ちり蒸し

楊物 蟹小枕揚げ

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

葉山田影茶屋





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

孤物 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

水菓子本日の水菓子

葉山田粉茶香瓢



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

焼物 葉山牛あみ焼き または河豚一味焼

強者 皮はぎ ちり蒸し

場物 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・土鍋ごはん 帆立貝の土鍋炊きごはん

葉山田粉茶奉



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 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

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