

業平

お品書き

(六月一日)



完全予約制となっております
三日前までにご予約くださいませ

※新鮮な食材を使用しているため、メニューの内容が
一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

在原

四、三口口円（税込）

前 菜

臯月豆腐 才巻海老

粽寿司 落と貝柱の白和え

椀盛り

磯香真丈 茗荷 芽葱 木の芽

造 り

旬のお造り二種盛り

たれ味噌と白たまりて

焼きハ寸

奥三河地鶏と銀鱈の三河みりん

もろみ焼き柏葉包み

焼野菜のジュレ掛け

食 事

豊田産幻みねあさひ

香の物

かりもり柏漬け

水茄子浅漬け 胡瓜

留 椀

夢とろろ自然薯八丁赤出汁

水 物

酒粕のシフォンケーキと

甘酒プリン

三河みりんシロップ掛け

季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



弁財船

六、二口口円 (税込)

前 菜

臍月豆腐 才巻海老

粽寿司 落と貝柱の白和え

椀盛り

磯香真丈 茗荷 芽葱 木の芽

造 り

旬のお造り三種盛り

たれ味噌と白たまりで

八寸箱盛

天婦羅

めひかり・車海老・鱧の芽

銀鱈の三河みりん

もろみ焼き柏葉包み

根菜と飛竜頭炊き合わせ

出汁巻き玉子 季節の和え物

和牛ローストビーフ等

盛り合わせ

食 事

豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け

水茄子浅漬け 胡瓜

留 椀

夢とろろ自然薯八丁赤出汁

水 物

酒粕のシフォンケーキと

甘酒プリン

三河みりんシロップ掛け

季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



三河野

七、三口口田 (税込)

前 菜

臍月豆腐 才巻海老

粽寿司 落と貝柱の白和え

椀盛り

磯香真丈 茗荷 芽葱 木の芽

造 り

旬のお造り三種盛り

たれ味噌と白たまりで

蓋 物

三河豚ハ丁味噌柔らか煮

筍 落青煮 絹さや

焼きハ寸

銀鱈三河みりんもろみ焼き

柏葉包み

あなご味醂干し

西尾抹茶蒟蒻

焼野菜のジュレ掛け

揚げ物

桜海老と一寸豆のかき揚げ

鮎並 山菜添え

食 事

豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け

水茄子浅漬け 胡瓜

留 椀

夢とろろ自然薯ハ丁赤出汁

水 物

酒粕のシフォンケーキと

甘酒プリン

三河みりんシロップ掛け

季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



池鯉鮒

九、七口口円 (税込)

前菜

昆布締めした
和牛タルタル仕立て
トリユフの香り
八丁味噌パウダーで

椀盛り

蛤土瓶蒸し 三つ葉

造り

旬のお造り三種盛り
たれ味噌と白たまりて

蓋物

三河豚の八丁味噌柔らか煮
筍 落青煮 絹さや

焼き八寸

愛知産うなぎ木の芽焼き
粽寿司 西尾抹茶蒟蒻

揚げ物

桜海老と一寸豆のかき揚げ
鮎並 めひかり 山菜添え

食事

豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け
水茄子浅漬け 胡瓜

留椀

夢とろろ自然薯八丁味噌汁

水物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



月影

一二、口口口円（税込）

前菜

昆布締めした
和牛タルタル仕立て
トリユフの香り
八丁味噌パウダーで

揚げ物

三河湾の天婦羅盛り合わせ
車海老 めひかり 山菜添え

椀盛り

蛤土瓶蒸し 三つ葉

食事

鯛茶漬け
豊田産幻みねあさひ

造り

旬のお造り四種盛り
たれ味噌と白たまりて

香の物

水茄子浅漬け 胡瓜

蓋物

伊勢海老の貝足煮
筍 落青煮 絹さや

水物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

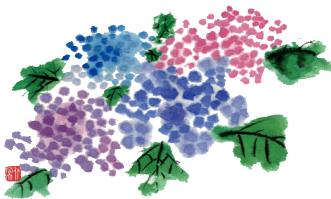
蒸し物

一色産うなぎ飯蒸し

焼き物

鮎並木の芽焼き
西尾抹茶蒟蒻

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



在 原

四、三〇〇円 (税込)

弁財船

六、二〇〇円 (税込)

三河野

七、三〇〇円 (税込)

池鯉鮒

九、七〇〇円 (税込)

月 影

一、二、〇〇〇円 (税込)