

業平

お品書さ

(七月一日)

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

昼限定会席

四、三口口円（税込）

前菜

蓮根豆腐

いくら

じゅん菜

鰻ざく

無花果胡麻クリーム掛け

食事

豊田産幻みねあさひ

香の物

かりもり柏漬け 胡瓜漬け
根根菜漬け

椀盛り

磯香真丈

冬瓜

青柚子

留椀

夢とろろ自然薯八丁赤出汁

造り

旬のお造り二種盛り

水物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン

たれ味噌と白たまりて
茗荷芽物いろいろ

焼きハチ

奥三河地鶏と銀鱈の三河みりん

もろみ焼き笹包み

焼野菜のジュレ掛け

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

昼限定会席

六、二口口円（税込）

前 菜

蓮根豆腐 いくら じゆん菜
無花果胡麻クリーム掛け 鰻ざく

椀盛り

磯香真丈 冬瓜 青柚子

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・鱈の芽
銀鱈の三河みりん

もろみ焼き笹包み

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
胡瓜糠漬け 根根菜漬け

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

蓮根豆腐 いくら
じゅん菜 鰻ざく
無花果胡麻クリーム掛け

椀盛り

牡丹鱧
冬瓜 青柚子 梅肉

造 り

旬のお造り三種盛り
たれ味噌と白たまりて

蓋 物

三河豚ハ丁味噌柔らか煮
牛蒡 南瓜 絹さや

焼きハ寸

銀鱈三河みりん
もろみ焼き笹包み
あなご味噌干し
西尾抹茶蒟蒻
焼野菜のジュレ掛け

揚げ物

鮎東寺揚げ 甘長唐辛子

食 事

豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け 根根菜漬け

留 椀

豊田産夢とろろ自然薯ハ丁味噌汁

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



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
ハ丁味噌パウダーで

椀盛り

牡丹鱧
冬瓜 青柚子 梅肉

造 り

旬のお造り三種盛り
たれ味噌と白たまりで

蓋 物

三河豚のハ丁味噌柔らか煮
牛蒡 南瓜 絹さや

焼きハ寸

銀鱈三河みりん
もろみ焼き笹包み
鮎東寺揚げ 谷中生姜
西尾抹茶蒟蒻

酢の物

あわび 車海老
夢とろろ自然薯
じゅん菜 おくら

食 事

愛知産うなぎ茶漬け
豊田産幻のみねあさひの
焼おにぎり

香の物

かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け 根根菜漬け

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、口口口口（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
ハ丁味噌パウダーで

酢の物

あわび 車海老
夢とろろ自然薯
じゅん菜 おくら

造り

旬のお造り四種盛り
たれ味噌と白たまりで

食事

愛知産うなぎ茶漬け
豊田産幻のみねあさひの
焼おにぎり

煮物替わり

鰹しゃぶ
湯葉 冬瓜 青柚子 梅肉

香の物

かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け 根根菜漬け

揚げ物

鮎東寺揚げ 甘長唐辛子

水物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン

焼き物

塩釜焼
谷中生姜 西尾抹茶蒟蒻

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



在 原

四、三口口因 (税込)

弁財船

六、二口口因 (税込)

三河野

七、三口口因 (税込)

池鯉鮒

九、七口口因 (税込)

月 影

一二、一口口因 (税込)

