

早月膳

初夏の味わいを楽しむひと時

5月14日
木 夕食

初夏の恵みを
ふんだんに使用した
特別なお食事を
ご用意いたしました

～お品書き～

- 深川めし
- 赤だし
- 鶏肉と新玉葱の木の芽焼
- きびなご南蛮漬
- だし巻き卵
- 若竹煮
- そら豆のマヨ和え
- 柏餅



※写真はイメージです。

料金
2,380円(税込)

予約締切
5月7日(木)19時まで

ご予約は3Fレストランにて承ります。

ご予約の取り消しは
前日の17時までです。

それ以降にキャンセルされた場合は、
キャンセル料(食事代の100%)が
発生いたしますのでご注意ください。

消費税については
10%の消費税を含んだ価格です。

※写真はイメージです。

初夏の恵みを、
さらりと一杯。

5月29日(金)
昼食提供

旬菜香る 天茶漬

天茶漬け

前菜三種盛り

新玉ねぎの丸炊き

香の物

トマトの蜜煮

料金

1,530円(税込)

予約締切

5月21日(木)19時まで

ご予約の取り消しは前日の17時までです。

それ以降にキャンセルされた場合は、
キャンセル料(食事代の100%)が
発生いたしますのでご注意ください。

消費税については
10%の消費税を含んだ価格です。

ご予約は3階レストランにて承ります。