

喜楽コース 一三、三〇円

(税・サービス料込)

お献立

旬菜

水無月豆腐

山葵 割醤油

アスパラ生ハムチーズ

枝豆 南瓜レモン煮

しらす芯取菜浸し

御椀

海老玉蜀黍真丈

順才 人参 榎木

水菜 柚子

造り

本鮪 伊佐木 帆立

彩り妻 山葵

焼物

A5黒毛和牛ステーキ

温野菜

福子新緑焼

杏 酢取り野菜

煮物

芋 蛸 茄子

隠元 柚子

食事

蟹生姜御飯

水菓子

本日のフルーツ

令和七年 六月

旬味 京橋本店

料理長 相崎 慶雄