

湯葉尽くし御膳

3,300円
(税込)

名物 自家製手造りぎる豆腐

前菜 自家製汲み上げ湯葉刺身、季節の点心三種盛り

造里 ねぎとろ湯葉巻き、鮮魚二種盛り合せ

揚物 海老の湯葉巻き揚げ、林湯葉紫蘇巻き揚げ

焼物 生麩の三色田楽、湯葉照り焼き

蒸物 鯛と豆腐と揚小芋、ほっこり湯葉銘かけ

小鍋 金華豚の和風鍋、とろ湯葉ポン酢で

飯物 湯葉ちりめん山椒御飯、吸物

水物 自家製甘味



当店名物『自家製手造りぎる豆腐』と同じ濃厚な豆乳から作った極上の湯葉を使用して八種類の様々な創作湯葉料理を御膳にしてご用意致しました。是非一度ご賞味下さいませ。※太字が湯葉料理となっております

珈琲セット

【200円追加】

ちよい呑みセット

【330円追加】

月替りの蔵人御膳と同じお酒を、ご用意しております。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

