



画像はイメージです

ひかげ弁当【昼】

先付 海老 栗麩 占地

栗 菊花 白和え

造り 三種盛り合せ

口取 焼肴いろいろ

煮物 高野豆腐 穴子射込み煮

南瓜 長芋 蓮根

揚物 魚竜田揚げ

椎茸利休揚げ 舞茸 オクラ

季節ごはん 栗と鶏の炊き込みごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

鯛茶膳【昼】

前菜 菊花 菊菜 占地浸し

×鯖 秋刀魚くわ焼き

煮物 高野豆腐 穴子射込み煮

南瓜 長芋 蓮根

揚物 魚竜田揚げ 椎茸利休揚げ

鯛茶漬 薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

鯛茶膳

【夜】

前菜 菊花 菊菜 占地浸し

×鯖 秋刀魚くわ焼き

くるみ豆腐

焼物 子持ち鮎塩焼き

揚物 太刀魚丹波揚げ

茸の天ぷら

鯛茶漬 薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

会席 小浜

前菜 鯖寿司 鮎一夜干し

月見玉子 蓮根せんべい

揚げ銀杏 いちよう丸十

椀 菊花仕立て

胡麻豆腐あられ揚げ 松茸

造り 季節の魚盛り合わせ

煮物 鱸の葛煮

焼茄子 卷湯葉 青味

酢物 秋刀魚 菊花 胡瓜

茗荷 卵の花和え

季節ごはん 栗と鶏の炊き込みごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

会席 海宝

先付 胡桃豆腐 茶豆 雲丹 わさび

椀 土瓶蒸し

鱧 海老 松茸 三つ葉

造り 季節の魚 料理長お任せ

強肴 伊勢海老鍋 蕪 芽葱

揚物 カマスとシャインマスカット包み揚げ

茸天ぷら

季節の土鍋ごはん 秋刀魚の土鍋炊きごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

会席 葉山

前菜

鯖寿司 鮎一夜干し

月見玉子 蓮根せんべい

揚げ銀杏 いちよう丸十

椀

菊花仕立て

胡麻豆腐あられ揚げ 松茸

造り

季節の魚盛り合わせ

焼物

葉山牛あみ焼き

煮物

鱸の葛煮

焼茄子 卷湯葉 青味

酢物

秋刀魚 菊花 胡瓜

茗荷 卵の花和え

季節ごはん

栗と鶏の炊き込みごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





画像はイメージです

お子様弁当 (未就学児向け)

先付 茶碗蒸し

〔お弁当〕

揚物 海老天ぷら 茄子 長芋

口取 玉子焼き 松風のし梅 合鴨

造り 二種盛り

煮物 葉山牛つくね

ごはん 白ご飯と季節のご飯 俵むすび

味噌汁

水菓子 アイスクリーム

お子様弁当 プラス (小学生向け)

先付 茶碗蒸し

〔お弁当〕

揚物 海老天ぷら 茄子 長芋

口取 玉子焼き 松風のし梅 合鴨

造り 二種盛り

煮物 葉山牛つくね

炭物 白身焼き魚

ごはん 白ご飯 (お茶碗) 味噌汁

水菓子 アイスクリーム