



画像はイメージです

鯛茶膳【昼】

前菜

鮎有馬煮 いくら醤油漬け

紅葉鯛からすみ焼き 魚松風

シャインマスカット 芥子酢味噌和え

煮物

年輪大根 紅葉人参

里芋 松風ごぼう

いちよう南瓜 紅葉麩

揚げ物

秋茄子はさみ揚げ

さつま芋 蓮根 青唐辛子

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 鮎有馬煮 いくら醤油漬け

紅葉鯛からすみ焼 魚松風

シャインマスカット 芥子酢味噌和え

焼物 せみ海老塩焼

揚げ物 葉山産栄螺 天ぷら 肝衣

鯛茶漬 薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子

葉山日影茶屋





会席
小浜



画像はイメージです

会席 海宝

先付

鰹わら焼にぎり

ひょうたん南瓜茶碗蒸し

帆立貝 百合根 銀あん

椀

清水椀 尼鯛 煮麺 松茸 すだち

造り

季節の魚 料理長おまかせ

強肴

伊勢海老 具足煮

揚物

葉山産 鮑と栗の天ぷら

鎌倉野菜

季節の土鍋ごはん

鮭の土鍋炊きごはん
いくら醤油
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

鮎有馬煮 秋刀魚焼目寿司

サーモン博多押し

秋茄子の豆乳寄せ

つるむらさき花びら草浸し

椀

観月仕立て

鯛葛打 月見豆腐 松茸

造り

季節の魚盛り合わせ

焼物

葉山牛あみ焼き

煮物

ずわい蟹の東寺蒸し

酢物

湯葉 百合根 銀杏 椎茸 三つ葉

帆立貝 北寄貝

長芋薯蕷羹 酢味噌掛け

季節ごはん

松茸と舞茸の炊き込みごはん

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 潮神楽

前菜

ひょうたん南瓜茶碗蒸し

帆立貝 百合根 鰹わら焼にぎり

碗

清水椀 尼鯛 煮麺

松茸 すだち

造り

季節の魚料理長おまかせ

焼物

葉山牛あみ焼き

または

かますの雲丹焼き 地蛤塩焼き

強肴

伊勢海老 具足煮

揚物

葉山産 鮑と栗の天ぷら

鎌倉野菜

季節の土鍋ごはん

鮭の土鍋炊きごはん
いくら醤油

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

季節の特別会席

前菜

葉山産鮑蒸し煮 柿白和え
秋刀魚芥子の実揚げ

揚銀杏 蓮根煎餅

椀

土瓶蒸し 鱧 車海老 松茸 三つ葉

造り

季節の魚料理長おまかせ

蒸物

伊勢海老 茶碗蒸し

焼物

葉山牛あみ焼き

または

尼鯛と松茸のはさみ焼き

煮物

菊花蕪 菊花 菊菜 ふかひれあんかけ

揚物

葉山産 栄螺の天ぷら 肝衣

季節の土鍋ごはん

秋鮭の炊き込みごはん いくら
赤出し

水果子

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」

揚げ物 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

水果子 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」

揚げ物 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

水果子 アイスクリーム