



会席 小浜

前菜 鮑ともろきゅう かます寿司

モロヘイヤ浸し 焼茄子 枝豆

椀 葛鏡椀

白身魚葛打ち

楓麴 椎茸 玉子豆腐

造り 季節の魚盛り合わせ

煮物 鰻八幡巻 湯葉 石川芋 賀茂茄子

酢物 トマトの含ませ煮 防風 土佐酢からし

季節ごはん 玉蜀黍と万願寺唐辛子 炊き込みごはん

信州味噌仕立椀

水果子 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

前菜

無花果 胡麻あん

椀

清水仕立て

ハタ葛打ち 玉蜀黍豆腐

とうもろこし

造り

季節の魚 料理長お任せ

強肴

鮑と雲丹の肝掛け

揚物

めごちの天ぷら

季節の土鍋ごはん

鮎の土鍋炊きごはん

信州味噌仕立て椀

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋





会席
葉山



画像はイメージです

会席
潮神楽

前菜

無花果
胡麻あん

清水仕立て

腕

ハ夕葛打ち 玉蜀黍豆腐

とうもろこし

造り

季節の魚料理長お任せ

灰物

葉山牛あみ焼き

または

甘鯛
うろこ
焼き

強肴

鮑と雲丹の肝掛け

場物

めぐちの天ぷら

季節の土鍋ごはん

鮎の土鍋炊きごはん
信州味噌仕立椀

水菓子

本日の水菓子

葉山日影茶屋



初夏の特別会席

前菜

蓮の葉盛り 玉蜀黍豆腐

生雲丹 花穂 旨出しゼリー

鮑素麺

碗

清水仕立 ハタ葛打ち 翡翠茄子

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

京都賀茂茄子田楽焼 甘鯛 車海老

強肴

おこぜ山椒揚げ煮

揚物

穴子と鎌倉野菜の天ぷら

季節の土鍋ごはん

玉蜀黍と枝豆の

土鍋炊きこみごはん

信州味噌仕立椀

水果子

本日の水菓子

葉山日影茶屋



画像はイメージです



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