



画像はイメージです

ひかげ弁当【昼】

先付 豆乳豆腐 雲丹、梅人參

造り 三種盛り合せ

口取 焼肴いろいろ

煮物 筑前煮

揚げ物 ままかりと

鎌倉野菜の天ぷら

季節ごはん 葉山しらすと

黒豆の炊き込みごはん

赤出し 根芋、芹、油揚げ

水菓子 本日の水菓子



画像はイメージです

鯛茶膳【夜】

前 菜 赤貝味噌焼、芹ごまよごし

手綱寿司、

芽キャベツ酒盗掛け

のれそれ生姜酢

焼 物 鰯照り焼き

煮 物 白魚玉メ

鯛茶漬 鯛茶漬け

薬味いろいろ

水菓子 本日の水菓子



画像はイメージです

会席 小浜

前菜

生子となめこのみぞれ和え
手綱寿司、かまぼこ袂紗焼
白魚柚香煮、

葉山葵（はわさび）浸し

椀

清水仕立

鶏団子、梅人參、菜花

造り

季節の魚盛り合わせ

煮物

太刀魚 厚揚げ煎り出汁

うずまき大根、黄人參、分葱

酢の物

北寄貝、帆立貝、独活、

長芋、若布酢かけ

季節ごはん

焼穴子のおこわ、青豆、三つ葉

赤出し 根芋、芹、油揚げ

水果子

夏みかん葛饅頭



画像はイメージです

会席 海宝

先付 巻海老、帆立貝、こごみ、

菜花、油酢かけ

筍と烏賊の木の芽和え

碗 清水仕立

筍子葛打ち、蓬豆腐、蕨

あぶりこの子

造り 季節の魚、料理長お任せ

強肴 尼鯛、雲子、みぞれ鍋

揚物 白魚干本揚げ

季節ごはん 金目鯛と落の土鍋炊きごはん

赤出し 根芋、芹、油揚

水果子 夏みかん葛饅頭、果物



画像はイメージです

会席 葉山

前 菜 生子となめこのみぞれ和え

手綱寿司、かまぼこ袱紗焼

白魚柚香煮、

葉山葵（はわさび）浸し

碗 清水仕立

鶏団子、梅人参、菜花

造 り 季節の魚盛り合わせ

焼 物 葉山牛あみ焼き

煮 物 太刀魚 厚揚げ煎り出汁

うずまき大根、黄人参、分葱

酢の物 北寄貝、帆立貝、独活、

長芋、若希酢かけ

季節ごはん 焼公子のおこわ、青豆、三つ葉

赤出し 根芋、芹、油揚げ

水果子 夏みかん葛饅頭



会席
潮神楽

菜花油酢かけ

腕
清水仕立

蕨
あぶりこの子

炭物 葉山牛あみ焼き

伝宝焼 鰻 頁合根 椎茸

強肴
尼鯛、雲子、みぞれ鍋

揚物 白魚半本揚げ

季節の
金目鯛と路の土鍋炊きごはん

土鍋ごはん

赤出し 根芋、芹、油揚げ

水果 子夏みかん葛饅頭、果物





画像はイメージです

季節の特別会席

先付 ふぐ白子茶碗蒸し

凌ぎ 金目鯛と柚子の飯蒸し

碗 みぞれ仕立 尼鯛

餅 豆腐 うぐいす菜 柚子

造り 季節の魚、料理長お任せ

焼物 葉山牛あみ焼き

又は

鬼笠子塩焼き

強肴 伊勢海老黄身煮と蕪

白味噌仕立

揚物 ふぐの唐揚げ

季節の 生霊丹といくらの土鍋炊きごはん

土鍋ごはん

赤出し 栗麩、なめこ、三つ葉

水菓子 嘉山農園産 いちごの大福 果物