

業平

お品書さ

(十月一日)

完全予約制となっております
三日前までにご予約くださいませ

※新鮮な食材を使用しているため、メニューの内容が
一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。



在原

昼限定会席

四、三口口円（税込）

前 菜

銀杏豆腐 落ち葉野菜
鮭親子麴漬け 夢とろろ自然薯

食 事

新米豊田産幻のみねあさひ

椀盛り

萩あんぺい
占地 菊菜 柚子

香の物

かりもり粕漬け
柚子大根漬け 根菜漬け

造 り

季節のお造り二種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで

留 椀

野菜八丁赤出汁八丁赤出汁

水 物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン

焼きハチ

奥三河地鶏と銀鱈の
三河みりんもろみ焼き朴葉包み
焼野菜のジュレ掛け

茶

西尾抹茶 薄茶

三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



弁財船

昼限定会席

六、二口口円（税込）

前 菜

銀杏豆腐 落ち葉野菜

鮭親子麴漬け

夢とろろ自然薯 鶏玉

椀盛り

萩あんぺい

占地 菊菜 柚子

造 り

季節のお造り三種盛り

芽物いろいろ

たれ味噌と白たまりて

八寸箱盛

天ぷら盛り合わせ

銀鱈の三河みりんもろみ焼き

根菜と飛竜頭炊き合わせ

出し巻き玉子 季節の和え物

和牛ローストビーフ等盛り合わせ

蒸し物

茶碗蒸し茸餡かけ

食 事

新米豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け

柚子大根漬け 根菜漬け

留 椀

野菜八丁赤出汁

水 物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン

三河みりんシロップ掛け

季節の果物を添えて

茶

西尾抹茶 薄茶

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



三河野

七、三河口田（税込）

前 菜

銀杏豆腐 落ち葉野菜
鮭親子麴漬け
夢とろろ自然薯 鶏玉

椀盛り

萩あんぺい
占地 菊菜 柚子

造 り

季節のお造り三種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりて

蓋 物

三河豚のハ丁味噌柔らか煮
牛蒡 里芋 絹さや

焼きハチ

銀鱈三河みりんもろみ焼き奉書
めひかりと赤者海老揚げしし唐
焼野菜のジュレ掛け
西尾抹茶蒟蒻

強い肴

和牛ローストビーフ
サラダ仕立て
トリユフソース

食 事

新米豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け
柚子大根漬け 根菜漬け

留 椀

野菜ハ丁味噌汁

水 物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



池鯉鮒

九、七口口円（税込）

前 菜

昆布締めした和牛
タルタル仕立て
トリユフの香り
ハ丁味噌パウダーで

椀盛り

松茸土瓶蒸し
鰹 海老 鶏 三つ葉 酢橘

造 り

季節のお造り三種盛り
たれ味噌と白たまりで

蓋 物

三河豚のハ丁味噌柔らか煮
牛蒡 里芋 絹さや

焼きハ寸

かます酒盗焼き 鮭親子麴漬け
あわび酒蒸し 西尾抹茶蒟蒻

揚げ物

夢とろろ自然薯揚げ
蛸 椎茸 銀杏 海老 納豆塩

食 事

愛知産うなぎ茶漬け
豊田産幻のみねあさひの
焼おにぎり

香の物

かりもり粕漬け
柚子大根漬け 根菜漬け

水 物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



月影

一二、口口口口(税込)

前菜

昆布締めした
和牛タルタル仕立て
トリユフの香り
ハ丁味噌パウダーで

椀盛り

松茸土瓶蒸し
鰹 海老 鶏 三つ葉 酢橘

造り

季節のお造り四種盛り
たれ味噌と白たまりで

蓋物

三河豚のハ丁味噌柔らか煮
牛蒡 里芋 絹さや

ハ寸

小伊勢海老雲丹焼き 鮭親子麴漬け
あわび酒蒸し 西尾抹茶蒟蒻

焼き物

塩釜焼
生姜 レモン 土佐酢

食事

愛知産うなぎ茶漬け
豊田産幻のみねあさひの
焼おにぎり

香の物

かりもり粕漬け
柚子大根漬け 根菜漬け

水物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



在原

昼限定会席

四、三口口円 (税込)

弁財船

昼限定会席

六、二口口円 (税込)

三河野

七、三口口円 (税込)

池鯉鮒

九、七口口円 (税込)

月影

一、二、一口口円 (税込)

