

## LUNCH MENU

2024.2.16-2024.4.21  
※金・土・日・祝日のみ

### 春の野遊びと花摘みの華茶膳



#### お椀

蔵囲い昆布と枯節の一番出汁  
鱧鱈とすっぽん変わり玉

重ね八寸 横浜の移り変わり  
西洋文化～中華街～日本料理華暦

#### 温菜

和牛ポットパイ 鮎のグラタン 干焼蝦仁 カダイフ  
包み酢豚 パプリカ ぎんだら西京焼 蒟蒻赤れんが

#### 冷菜

鮪かまトロ握り 山葵卸し 鯛昆布メの握り 花穂  
二種のカルフォルニア巻き 蒸し鶏 茸 葱生姜和え  
くらげ 胡麻だれ 胡瓜

#### 季節鉢

筍と若芽の茶碗蒸し

#### 季節草花を添えて

#### 島台

緑茶の寒天 恵壽卵のプリン  
金柑の久寿玉 いちご 三種の味で  
うぐいす わらび餅 葉桜のチーズケーキ

#### 温菓子

抹茶 お点前

8,000円 (税サ込10,120円)

※税サ込は、消費税とサービス料を含みます。  
※写真はイメージです。  
※仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は国産です。