

## LUNCH MENU

2024.4.26-2024.6.23  
※金・土・日・祝日のみ  
※4/30～5/2の期間の提供なし

### 初夏の華茶膳



#### お椀

蔵囲い昆布と枯節の一番出汁  
車海老とすっぽん変り玉

#### 重ね八寸横浜の移り変わり

##### 西洋文化～

和牛ポットパイ 鮑のグラタン  
二種のカルフォルニア巻

##### 中華街～

ふかひれの茶碗蒸し やまゆりポークの丸子  
蒸し鶏 茸 葱生姜和え くらげ 胡瓜 胡麻だれ

##### 日本料理華曆～

鮪かまトロ握り 山葵卸し 鯛昆布べの握り 花穂  
ぎんだら西京焼 蒟蒻赤れんが

#### 走水天草の心太

#### 季節鉢

生雲丹 海苔 山葵 酢醤油で  
柴漬け 穂紫蘇 生姜 美味出汁で  
こし餡 季節果物 と 黒蜜で

#### 季節の草花を添えて

#### 島台

緑茶の寒天 恵壽卵のプリン  
メロンの久寿玉 季節の果物 三種  
うぐいす わらび餅 葉桜のチーズケーキ

#### 焼菓子

フルーツ最中 一口抹茶

10,000円 (税サ込12,650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。