

文
月

源氏

―げんじ―

11,000円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 清まし仕立て 鯛葛うち 楓冬瓜

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 小芋白煮 黒皮南瓜 帆立酒煎り

〔焼物〕 鱈南部焼き 枝豆山椒煮

〔箸休め〕 白だつ 唐黍掛け 熨斗海老 檸檬酢

〔食事〕 唐黍御飯 振り柚子

(大阪産キヌヒカリ米使用)

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

〔香の物〕 二種盛り

〔果物〕 季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※当店のお米は国産米を使用しております。

文
月

賢木

ーさかきー

一四、五〇〇円

〔先付け〕 玉子豆腐 ランプキャビア 美味出汁ジュレ

〔椀物〕 清まし仕立て 帆立真薯 青柚子

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 季節の炊き合わせ

小芋白煮 人参含ませ 南瓜 冬菇椎茸

〔強肴〕 黒毛和牛網焼き 添え野菜

〔食事〕 寿司盛合せ

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

〔果物〕 季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※当店のお米は国産米を使用しております。

文
月

夕顔

— ゆうがお —

一六〇〇〇円

〔先付け〕 季節の先付け三種

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧葛うち 楓冬瓜

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 小冬瓜 玉子メ蒸し 蝦夷鮑柔煮

〔焼物〕 鱈南部焼き 枝豆山椒煮

〔強肴〕 鮎東寺揚げ

〔食事〕 釜炊き御飯 甘長しらす有馬煮

（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔香の物〕 三種盛り

〔果物〕 季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。※当店のお米は国産米を使用しております。