一先

附

け

鯛昆布メ卯の花和え

椀 物 清まし仕立て 観月真薯

造 h 三種盛合せ あ ら **()** 一式

蓋 物 炙り煮穴子 里芋饅 頭 鼈甲餡

焼 物 鮭 紅葉焼き

箸 休 め 柿膾香酢掛 け

食 事 ち ŋ め 6 山 椒ご飯

物 袱紗味噌仕立て

汁

(大阪 「大源味噌」 使用)

「香 0 物 二種盛り

果 物 季節の果物



源人

ーげんじ

一一、000円

[先附け] 季節の三種盛り

[椀 物] 清まし仕立て 穴子石垣小芋真薯

造り」三種盛合せあしらい一式

[蓋物] 望月大根 吹き寄せ餡

焼物」 鰆柚庵焼き 金山寺味噌

強 看」 甘鯛衰揚げ 紅葉卸し

食事」釜炊き栗ご飯

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

き

賢士

[先附け] 柿膾香酢掛け

[椀 物] 清まし仕立て 観月真薯

「造り」 三種盛合せ あしらい一式

[蓋 物] 炙り煮穴子 里芋饅頭 鼈甲餡

「強 看」 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

グ顔

- ゆうがお -

一六,000円

[先附け] 季節の三種盛り

[椀 物] 松茸土瓶蒸し

[造 り] 三種盛合せ あしらい一式

[蓋物] 鰊茄子 鼈甲餡

「焼物」 かます萩焼

[箸休め] 柿釜 柿膾香酢掛け

食事」釜炊き 栗ご飯

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

※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。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※当店のお米は国産米を使用しております。