

師
走

源氏

―げんじ―

―一、五〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 薄葛仕立て 胡麻豆腐湯葉包み

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 甘鯛かぶら鍋

〔焼物〕 鱈奉書焼

〔箸休め〕 汲み上げ湯葉 温度玉子 紅ずわい蟹

〔食事〕 甘藷ご飯

〔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

※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。
※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。

師
走

賢木

— さかき —

一五、〇〇〇円

〔先付け〕 柚子豆腐

〔椀物〕 清まし仕立て 雲子真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮 海老そぼろ 餡掛け

〔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。
※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。



師
走

夕顔

「ゆうがお」

一七、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 薄葛仕立て 金目鯛 かぶら蒸し

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔焼物〕 真名鰹 西京焼き

〔煮物〕 海老芋揚げ出し

〔強肴〕 黒毛和牛塩麴炙り焼き

〔食事〕 釜出し 麦とろご飯

〔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

※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。
※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。