

新春

源氏

―げんじ―

一三、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 清まし仕立て 海老真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔煮物〕 海老芋含ませ煮 鯨旨煮

〔焼物〕 鰯照り焼き 露の臺田楽

〔箸休め〕 ずわい蟹うるい浸し 苺酢 淡雪酢添え

〔食事〕 一口鰻井ぶり

〔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、内容を変更させていただく場合がございます。

新
春

賢木

— さかき —

一五、〇〇〇円

〔先付け〕 ずわい蟹うるい浸し 苺酢 淡雪酢添え

〔椀物〕 清まし仕立て 帆立真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔煮物〕 鮭かぶら蒸し 湯葉餡

〔強肴〕 黒毛和牛「獺祭純米大吟醸」粕漬け

〔食事〕 国産牛の握り寿司三種

（生雲丹灘漬け・芥子酢味噌・山葵漬け）

〔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、内容を変更させていただく場合がございます。

新春

夕顔

「ゆうがお」

一七、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 清まし仕立て 金目鯛昆布蒸し

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔凌ぎ〕 能勢おうはん卵のスープ蒸し 雲丹灘漬け

〔焼物〕 真名鰹西京焼き

〔強肴〕 黒毛和牛と筍のすき鍋

〔食事〕 かぶらご飯

〔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、内容を変更させていただく場合がございます。