



華やぐ季節の訪れを

桐箱の二段重に入れて

新春野点

のだて

五、八〇〇円

— 小鉢 ずわい蟹うるい浸し 苺酢

— 焼八寸 季節の七種盛合せ

— 造り 三種盛合せ あしらひ一式

— 煮物 海老芋含ませ煮

絹鞆 若鶏そぼろ餡

— 揚物 若鷲天婦羅 筍 こごみ

— 食事 ちりめん山椒ご飯

— 香の物 二種盛り

— 御菓子 季節のわらび餅

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



旬の味わいと

料理長の技を存分に

新春若菜

七、五〇〇円

- ― 先付け 白胡麻豆腐 しら魚紅梅煮
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 焼物 鱈柚庵焼き 梅花蓮根酢漬
落伽羅煮
- ― 温物 海老芋含ませ煮 鯨旨煮
- ― 強肴 魚介の蒸し焼き鍋
- ― 食事 ちりめん山椒ご飯
- ― 汁物 袱紗味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)
- ― 香の物 二種盛り
- ― 御菓子 季節のわらび餅

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



国産鰻を使用した贅沢な味わい

鰻ひつまぶし

七、五〇〇円

— お重 鰻ひつまぶし

出汁茶 薬味

季節の豆富

肝吸い

香の物

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。