

卯
月

源氏

―げんじ―

一三、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 袱紗味噌仕立て 桜道明寺蒸し 紅ずわい蟹

〔造り〕 天然本鮪 他二種 あしらい一式

〔煮物〕 鯛かぶら 柚子味噌

〔焼物〕 鱒木の芽焼き

〔箸休め〕 白魚白煮

〔食事〕 鹿尾菜ひじきご飯

〔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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

卯月

賢木

— さかき —

一六〇〇〇円

〔先付け〕 白魚白煮

〔椀物〕 碓井豆仕立て 帆立真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔煮物〕 筍となまり節合わせ煮

〔強肴〕 黒毛和牛吟醸粕漬け炙り焼き

〔食事〕 国産牛の握り寿司三種

〔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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

卯月

胡蝶

—こちよう—

—一八〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 吟醸粕仕立て あぶらめ葛うち

〔造り〕 天然本鮪他二種 あしらい一式

〔焼物〕 ぐじ木の芽焼き

〔鍋物〕 明石産天然鯛と春野菜の出汁しやぶ

〔強肴〕 桑名産蛤の天婦羅

〔食事〕 釜炊き 桜海老と碓井豆炊き込みご飯

〔汁物〕 清まし仕立て

〔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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

卯
月

浮船

—うきふね—

二、六〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 吟醸粕仕立て あぶらめ葛うち

〔造り〕 天然本鯛他二種 あしらい一式

〔煮物〕 明石産天然鯛と春野菜の出汁しやぶ

〔焼物〕 黒毛和牛低温調理網焼き

〔強肴〕 桑名産蛤の天婦羅

〔食事〕 握り寿司三種

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔果物〕 季節の果物

※三日前の十二時までにご予約をお願いします。二名様から承ります。

※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。

※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。