

卯  
月

# 空 蝉

—うつつせみ—  
八、八〇〇円

〔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

〔蓋物〕 筍となまり節合わせ煮

〔焼物〕 鮭包み焼き

〔箸休め〕 螢烏賊 芥子酢味噌掛け

〔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

〔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

# 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。