

葉
月

胡蝶

「こちよう」

一八、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

唐黍摺り流しとうきび 加賀太きゅうり 鱧ちり梅肉酢

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧葛うちじゅんざい 蓴菜

〔造り〕 三種盛合せ 天然本鮪他 あしらい一式

〔蓋物〕 小冬瓜玉締めすっぽん 鱈生姜餡

〔焼物〕 鱸味噌幽庵焼きしんまるじゅうとがのおに 新丸十拇尾煮

〔箸休め〕 枝豆豆富 冷し鰯掛け 生雲丹 キャビア

〔食事〕 国産鰻一口まぶし

（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔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。

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。