

霜
月

空 蝉

— うつせみ —
八、八〇〇円

〔先付け〕 甲烏賊摺り流し

〔椀物〕 雲子真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮

〔焼物〕 さわら杉板焼き だいこくしめじ 大黒湿地卵の花和え

〔箸休め〕 帆立貝低温調理 摺り卸し林檎酢

〔食事〕 ちりめん山椒ご飯

（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。

※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。

霜
月

源氏

―げんじ―

一三、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 鱈葛うち

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 甘鯛かぶら鍋

〔焼物〕 さわら杉板焼き だいこくしめじ 大黒湿地卵の花和え

〔箸休め〕 帆立貝低温調理 摺り卸し林檎酢

〔食事〕 甘藷ご飯

（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。

※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。

霜
月

賢木

ーさかきー

一六〇〇〇円

〔先付け〕 甲烏賊摺り流し

〔椀物〕 雲子真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮

〔強肴〕 黒毛和牛網焼き 添え野菜

〔食事〕 寿司盛合せ

〔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。

※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。

霜
月

胡蝶

「こちよう」

「八〇〇〇円

〔先付け〕 三種盛合せ

〔椀物〕 ぐじかぶら蒸し

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 九絵麦味噌鍋

〔焼物〕 金目鯛柚香焼き

〔箸休め〕 帆立貝低温調理 摺り卸し林檎酢

〔食事〕 麦とろご飯

（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。

※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。

霜
月

浮舟

ーうきふねー

二六、〇〇〇円

〔先付け〕 三種盛合せ

〔椀物〕 ぐじかぶら蒸し

〔造り〕 一度目 ふく刺身

二度目 天然本鮪 他 あしらい一式

〔煮物〕 九絵麦味噌鍋

〔焼物〕 金目鯛 柚香焼き

〔強肴〕 黒毛和牛 網焼き 添え野菜

〔食事〕 麦とろご飯

（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

※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。

※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。