

師
走

胡蝶

「こちよう」

一八、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 二種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮 蟹餡かけ

〔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。