

如

月

胡蝶

一 こ ち ょ う 一

一四、四〇〇円

「先附け」 春寒の候 季節の三種盛合せ

「椀物」 济まし仕立て 金目鯛昆布蒸し

「造り」 本日の三種盛合せ あしらい一式

「煮物」 黒毛和牛と筍のすき煮鍋

「焼物」 鯛味噌漬け 青味大根唐墨よごし

「箸休め」 蟹うるい浸し 莓酢 いくら醤油漬け

「食事」 蝦夷鮑とかぶらのご飯 琥珀餡

(大阪産キヌヒカリ米使用)

「留椀」 袴紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

「香の物」 三種盛り

「果物」 季節の果物

※「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。

※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。