

如

月

# 源氏

—げんじ—

一三、〇〇〇円

「先附け」季節の三種盛り

「椀物」海老真薯

「造り」三種盛合せ あしらい 一式

「蓋物」海老芋含ませ 鯉旨煮

「焼物」鮒味噌漬け 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」梅肉染めご飯 ちりめん山椒

(大阪産キヌヒカリ米使用)

「留椀」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。

如  
月

# 賢木

一さかき一

一六,〇〇〇円

「先附け」 数の子菜の花かるた和え

「椀物」 海老真薯

「造り」 三種盛合せ あしらい一式

「蓋物」 鮭かぶら蒸し琥珀餡

「強肴」 黒毛和牛低温調理炙り焼き

「食事」 寿司盛合せ

「留椀」 袴紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

「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。

如

月

# 胡蝶

一 こ ち ょ う 一

一八,〇〇〇円

「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。

如  
月

# 浮舟

—うきふね—

二六〇〇〇円

「先附け」 三種盛合せ

「椀物」 金目鯛昆布蒸し

「造り」 三種盛合せ あしらい 一式

「煮物」 海老芋含ませ 鯉旨煮

「強肴」 黒毛和牛低温調理炙り焼き

「箸休め」 蟹うるい浸し 莓酢 いくら醤油漬け

「食事」 握り寿司

「留椀」 袢紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

「香の物」 二種盛り

「果物」 季節の果物

※「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。

※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。