

文  
月

# 源氏

ーげんじー

一三、〇〇〇円

## 〔先 附〕

唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ

加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え

鱧湯引き 梅肉醤油

## 〔椀 物〕

清まし仕立て 鰻胡麻豆腐湯葉包み

## 〔造 り〕

本日のおすすりめ三種盛り合わせ

## 〔冷し鉢〕

穴子冬瓜博多 小芋白煮 冷し銀箔 振り柚子

## 〔焼 物〕

鱸味噌幽庵焼き しんまるじゅうとがのおに 新丸十母ノ尾煮

## 〔留 肴〕

千枚蛸湯引き 岩水雲酢

## 〔留 椀〕

袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

## 〔食 事〕

唐黍ご飯

(大阪産キヌヒカリ米使用)

## 〔香の物〕

二種盛り

## 〔果 物〕

季節物

※「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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。