

卯

月

# 空蝉

—うつせみ—

八、五〇〇円

「先附け」白胡麻豆富 釜茹で桜海老

「椀物」若竹椀

「造り」三種盛合せ あしらい一式

「蓋物」甘鯛蓬麌湯葉蒸し 若草餡

「焼物」桜鯛柚子胡椒田楽

「箸休め」螢烏賊 とり貝 黄身芥子掛け

「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

「香の物」二種盛り

「果物」季節の果物

卯  
月

# 源氏

一 げんじ一

一一、〇〇〇円

「前菜」季節の七種盛り

「椀物」葛仕立て胡麻豆富袱紗掛け

「造り」三種盛合せ あしらい一式

「蓋物」蛤 桜蒸し

「焼物」鱈吟醸粕漬け

「箸休め」螢烏賊 とり貝 黄身芥子掛け

「食事」筍ご飯

(大阪産キヌヒカリ米使用)

「汁物」袱紗味噌仕立て

「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10%が含まれております。※写真は全てイメージです。  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。※当店のお米は国産米を使用しております。

卯

月

# 賢木

—さかき—

一四、五〇〇円

「先附け」白胡麻豆腐 釜茹で桜海老

「椀物」若竹椀

「造り」三種盛合せ あしらい一式

「蓋物」浅利道明寺蒸し 銀餡

「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

「果物」季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。  
※写真は全てイメージです。  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。  
※当店のお米は国産米を使用しております。

卯  
月

# 夕顔

— ゆうがお —

一六,〇〇〇円

「前菜」季節の七種盛り

「椀物」若竹椀

「造り」三種盛合せ あしらい一式

「凌ぎ」穴子飯蒸し

「蓋物」あぶらめ黄身煮

「焼物」榮螺つぼ焼き

「箸休め」螢烏賊 とり貝 黄身芥子掛け

「食事」釜炊き白井豆ご飯

(大阪産キヌヒカリ米使用)

「汁物」袱紗味噌仕立て

「香の物」三種盛り

「果物」季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※当店のお米は国産米を使用しております。