

皐
月

空 蝉

— うつせみ —

八、八〇〇円

〔先付け〕

じゅんざい
蓴菜と玉子豆腐 陸蓮根とろろ

〔椀物〕

清まし仕立てよもぎ真薯

〔造り〕

三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕

茄子とにしんの炊いたん

〔焼物〕

鯖塩麴焼き

〔箸休め〕

芋茎乱盛り 紅ずわい蟹

〔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

（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。※当店のお米は国産米を使用しております。
※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。

皐
月

源氏

ーげんじー

一、二、〇〇〇円

〔先付け〕

水無月豆腐 長芋みる貝
酒盗玉子掛け 海老木の芽寿し 他

〔椀物〕

清まし仕立て 蛤真薯

〔造り〕

天然本鮪 他二種 あしらい一式

〔煮物〕

楓冬瓜含ませ煮 蛸柔煮

〔焼物〕

鰯塩麴焼き 枝豆山椒煮

〔箸休め〕

芋茎乱盛り 紅ずわい蟹

〔食事〕

新生姜と浅利の炊き込みご飯
(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。※当店のお米は国産米を使用しております。
※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。

皐
月

賢木

ーさかきー

一六〇〇〇円

〔先付け〕

じゅんさい
蓴菜と玉子豆腐 陸蓮根とろろ

〔椀物〕

清まし仕立て よもぎ真薯

〔造り〕

三種盛合せ あしらい一式

〔煮物〕

茄子としんの炊いたん

〔強肴〕

黒毛和牛網焼き

〔食事〕

寿司盛合せ

〔汁物〕

袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔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。※当店のお米は国産米を使用しております。
※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。



皐
月

胡蝶

ーこちようー

一八、〇〇〇円

〔先付け〕

水無月豆腐 長芋みる貝

酒盗玉子掛け 車海老木の芽寿し 他

〔椀物〕

桑名産蛤土瓶蒸し

〔造り〕

天然本鮪 他二種 あしらい一式

〔蓋物〕

楓冬瓜含ませ煮 黒毛和牛治部煮

〔焼物〕

滋賀県産若鮎塩焼き

〔鍋物〕

芋茎乱盛り ずわい蟹

〔食事〕

明石産天然鯛茶漬け

（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔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。※当店のお米は国産米を使用しております。
※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。

皐
月

浮舟

ーうきふねー

二、六〇〇〇円

〔先付け〕

水無月豆腐 長芋みる貝

酒盗玉子掛け 車海老木の芽寿し 他

〔椀物〕

桑名産蛤土瓶蒸し

〔造り〕

天然本鮪 他二種 あしらい一式

〔煮物〕

鮑福良煮

〔焼物〕

滋賀県産若鮎塩焼き

〔強肴〕

黒毛和牛網焼き

〔食事〕

明石産天然鯛茶漬け

（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔香の物〕

二種盛り

〔果物〕

季節の果物

※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。※当店のお米は国産米を使用しております。

※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。