

卓

月

源氏

—げんじ—

1,300円

「先附け」 水無月豆富 長芋みる貝

酒盃玉子掛け 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 蜷柔煮

「焼物」 鰯塩麹焼き 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」 袴紗味噌仕立て

(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。

月

賢木

一さかき一

一六,〇〇〇円

「先附け」

尊菜じゅんさいと玉子豆腐 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」

茄子とにしんの炊いたん

「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。

臘

月

胡蝶

—こちよう—

一八,〇〇〇円

「先附け」 水無月豆富 長芋みる貝

酒盃玉子掛け 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

—うきふね—

二、六〇〇〇円

【先附け】 水無月豆富 長芋みる貝

酒盃玉子掛け 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。