

水無月

胡蝶

「こちよう」

「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〕 清まし仕立て 蛤真薯

〔造り〕 天然本鮪 淡路産鱧落し あしらい一式

〔蓋物〕 金目鯛出汁しやぶしろ菜

〔焼物〕 若鮎塩焼き

〔箸休め〕 芋茎乱盛り 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

2025年 大阪・関西万博 開幕を祝う

大阪、関西、日本から世界へ

GOURMAND EXPO

～グルメン博覧会～

※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。