

水無月

空 蝉

1うつせみ1

八、八〇〇円

〔先付け〕

蓴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 蓬真薯ひんげま

〔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〕

鰯塩麴焼き

〔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。

水無月

源氏

ーげんじー

一三、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〕 鱈塩麴焼き 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。

水無月

賢木

— さかき —

一六〇〇〇円

〔先付け〕 蓴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 蓬真薯よもぎ

〔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。

水無月

胡蝶

「こちよう」

「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〕 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。

水無月

浮舟

—うきふね—

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〕 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。