

葉  
月

# 源氏

ーげんじー

一、二、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 清まし仕立て 鰻胡麻豆腐湯葉包み

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔冷し鉢〕 冬瓜穴子博多小芋白煮

〔焼物〕 鰯味噌幽庵焼き

〔箸休め〕 水雲酢千枚蛸湯引き 陸蓮根とろろ

〔食事〕 唐黍<sup>とうきび</sup>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。

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。

葉  
月

# 賢木

ーさかきー

一六〇〇〇円

〔先付け〕 白芋茎唐黍<sup>とうきび</sup>掛け 海老 檸檬酢ジュレ

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 帆立貝酒煎り 小芋白煮他

〔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

（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。

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。

葉  
月

# 胡蝶

「こちよう」

一八、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

唐黍摺り流しとうきび 加賀太きゅうり 鱧ちり梅肉酢

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧葛うちじゅんざい 蓴菜

〔造り〕 三種盛合せ 天然本鮪他 あしらい一式

〔蓋物〕 小冬瓜玉締めすっぽん 鱈生姜餡

〔焼物〕 鱸味噌幽庵焼きしんまるじゅうとがのおに 新丸十拇尾煮

〔箸休め〕 枝豆豆富 冷し鰯掛け 生雲丹 キャビア

〔食事〕 国産鰻一口まぶし

（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。

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。

葉  
月

# 浮舟

ーうきふねー

二六、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧葛うち

〔造り〕 三種盛合せ 天然本鮪他 あしらい一式

〔煮物〕 小冬瓜玉締め 鱺<sup>すっぽん</sup>生姜飴

〔焼物〕 岐阜県郡上の「鮎」塩焼き

〔強肴〕 黒毛和牛網焼き 添え野菜

〔食事〕 釜炊き 唐黍<sup>とうきび</sup>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

※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。

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。