

神無月

胡蝶

「こちよう」

一八、〇〇〇円

〔先付け〕

松茸菊花菊菜いくら浸し 子持ち鮎煮浸し
車海老葡萄白和え

〔椀物〕

穴子管牛蒡石垣寄せ
くだごぼう

〔造り〕

伊勢海老姿造り他 あしらい一式

〔蓋物〕

賀茂なす阿蘭陀煮 鯨旨煮
おらんだに

〔焼物〕

甘鯛紅葉焼き 揚げ銀杏松葉刺し

〔強肴〕

松茸薄衣揚げ 酢橘

〔食事〕

松茸ご飯 酢橘の香り
(大阪産キヌヒカリ米使用)

〔汁物〕

伊勢海老袱紗味噌仕立て
(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。

※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。