

神無月

空 蝉

— うつせみ —

八、八〇〇円

〔先付け〕 松茸菊花菊菜いくら浸し

〔椀 物〕 清まし仕立て 観月真薯

〔造 り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋 物〕 里芋饅頭 炙り煮穴子

〔焼 物〕 鰯柚香焼き

〔箸休め〕 海老柿香酢和え 帆立貝炙り霜

〔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。

※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。

神無月

源氏

ーげんじー

一、二、〇〇〇円

〔先附け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 穴子管牛蒡石垣寄せ

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 望月大根紅ずわい蟹

〔焼物〕 かます筒焼き 辣韭らつきょうワイン漬け

〔箸休め〕 海老柿香酢和え 帆立貝炙り霜

〔食事〕 栗ご飯

（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。

※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。

神無月

賢木

ーさかきー

一六〇〇〇円

〔先付け〕 松茸菊花菊菜いくら浸し

〔椀物〕 清まし仕立て 観月真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 里芋饅頭 炙り煮穴子

〔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。

※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。

神無月

胡蝶

ーこちようー

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 鯉旨煮
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。

神無月

浮舟

ーうきふねー

二六、〇〇〇円

〔先付け〕

北海道産生雲丹 車海老 キャビア 唐柿水のジュレ

〔椀物〕

松茸土瓶蒸し 鰐 酢橘

〔造り〕

三種盛合せ 天然本鮪 他 あしらい一式

〔蓋物〕

賀茂なす 阿蘭陀煮 鮑柔煮

〔焼物〕

黒毛和牛と松茸の八幡巻き 甘鯛酒塩焼き

〔強肴〕

大栗蟹加減 酢鰯掛け

〔食事〕

松茸ご飯 酢橘の香り

(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。

※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。