

師  
走

# 空 蝉

— うつせみ —  
八、八〇〇円

〔先附け〕 甲烏賊摺り流し

〔椀物〕 雲子真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮

〔焼物〕 さわら杉板焼き だいこくしめじ 大黒湿地卵の花和え

〔箸休め〕 帆立貝低温調理 摺り卸し林檎酢

〔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。

師  
走

# 源氏

ーげんじー

一三、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 鱈葛うち

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 甘鯛かぶら鍋

〔焼物〕 さわら杉板焼き だいこくしめじ 大黒湿地卵の花和え

〔箸休め〕 帆立貝低温調理 摺り卸し林檎酢

〔食事〕 甘藷ご飯

（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。

師走

# 賢木

ーさかきー

一六〇〇〇円

〔先附け〕 甲烏賊摺り流し

〔椀物〕 雲子真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮

〔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。

師  
走

# 胡蝶

「こちよう」

一八、〇〇〇円

〔先付け〕 三種盛合せ

〔椀物〕 ぐじかぶら蒸し

〔造り〕 一度目 ふく刺身

二度目 二種盛合せ あしらい一式

〔蓋物〕 海老芋含ませ煮 蟹 餡かけ

〔焼物〕 金目鯛 柚香焼き

〔箸休め〕 帆立貝 低温調理 摺り卸し 林檎酢

〔食事〕 麦とろご飯

（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。

師  
走

# 浮舟

ーうきふねー

二六、〇〇〇円

〔先付け〕 三種盛合せ

〔椀物〕 ぐじかぶら蒸し

〔造り〕 一度目 ふく刺身

二度目 天然本鮪 他 あしらい一式

〔煮物〕 九絵麦味噌鍋

〔焼物〕 金目鯛 柚香焼き

〔強肴〕 黒毛和牛 網焼き 添え野菜

〔食事〕 麦とろご飯

（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。

※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。