

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 大黒湿地卵だいこくしじめいの花和え

「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

—げんじ—

一三、〇〇〇円

「先附け」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 大黒湿地卵だいこくしじめいの花和え

「箸休め」帆立貝低温調理 摺り卸し林檎酢

「食事」甘蕷ご飯

(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

一さかき一

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」 袴紗味噌仕立て

(大阪 「大源味噌」 使用)

「果物」 季節の果物

※「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。

※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。

師

走

胡蝶

一 こ ち ょ う 一

一八、〇〇〇円

「先附け」 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」 袴紗味噌仕立て

(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

—うきふね—

二六〇〇〇円

「先附け」 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」 袴紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

「香の物」 二種盛り

「果物」 季節の果物

※「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。

※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。