

新
春

松

一まつ一

一五、〇〇〇円

「先附け」季節の三種盛り

「椀物」海老真薯

「造り」三種盛合せ あしらい 一式

「蓋物」海老芋含ませ 鯉旨煮

「焼物」鮒味噌漬け 青味大根唐墨よごし

「箸休め」蟹うるい浸し 莓酢 いくら醤油漬け

「食事」梅肉染めご飯 ちりめん山椒

(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。

新春

竹

一 た け 一

一七、〇〇〇円

「先附け」 数の子菜の花かるた和え

「椀物」 海老真薯

「造り」 三種盛合せ あしらい一式

「蓋物」 鮭かぶら蒸し琥珀餡

「強肴」 黒毛和牛低温調理炙り焼き

「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。

新

春

梅

—うめ—

二〇,〇〇〇円

「先附け」 三種盛合せ

「椀物」 金目鯛昆布蒸し

「造り」 三種盛合せ あしらい一式

「蓋物」 海老芋含ませ 鯉旨煮

「焼物」 鮒味噌漬け

「強肴」 黒毛和牛低温調理炙り焼き

「食事」 桜海老と筍の炊き込み釜

(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。

※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。