

弥
生

源氏

ーげんじー

一三、〇〇〇円

〔先 附〕 春の訪れ…山海野の幸より

筍木の芽味噌和え海老灘白和え花山葵とろろ掛け

〔椀 物〕 薄葛仕立て 蛤桜道明寺蒸し

〔造 り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔煮 物〕 白魚と菜の花の卵メ

〔焼 物〕 鱒木の芽焼き 白アスパラ 金山寺味噌

〔箸休め〕 螢鳥賊 とり貝黄身芥子酢掛け

〔食 事〕 鹿尾菜ひじきご飯

(大阪産キヌヒカリ米使用)

〔留 椀〕 袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

〔香 の 物〕 二種盛り

〔果 物〕 季節のおすすめ

※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。