

弥
生

空 蝉

—うつせみ—

八、八〇〇円

〔先 附〕 若草の香 筍木の芽味噌和え 海老障泥烏賊

〔椀 物〕 清まし仕立て 蛤真薯

〔造 り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔煮 物〕 甘鯛蓬豆富湯葉包み蒸し

〔焼 物〕 鱒木の芽焼き

〔強 肴〕 螢烏賊 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。

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。

弥
生

賢木

— さかき —

一六〇〇〇円

〔先附〕 若草の香筍木の芽味噌和え 海老障泥烏賊

あ
お
り
い
か

〔椀物〕 清まし仕立て 蛤真薯

〔造り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔煮物〕 甘鯛蓬豆富湯葉包み蒸し

〔強肴〕 黒毛和牛低温調理炙り焼き

〔食事〕 寿司盛合せ 握り三貫

〔留椀〕 袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔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。

弥
生

胡蝶

—こちよう—

—八、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〕 伊勢海老吉野うち

〔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〕 桑名蛤と山菜の天婦羅

〔食 事〕 釜炊き ゆかりご飯

(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〕 三種盛り

〔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。

弥
生

浮舟

うきふね

二六、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〕 伊勢海老吉野うち

〔造 り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔煮 物〕 油目と白井豆の葛煮

〔焼 物〕 黒毛和牛低温調理炙り焼き

〔強 肴〕 桑名蛤と山菜の天婦羅

〔食 事〕 釜炊きゆかりご飯

（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〕 三種盛り

〔果 物〕 季節のおすすめ

※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。