

卯月

胡蝶

「こちよう」

一五、三〇〇円

〔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〕 春の土瓶蒸し 桑名蛤と春菜

〔造 り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔煮 物〕 あぶら目黄身煮

〔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〕 釜炊き 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〕 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。