

皐  
月

# 源氏

ーげんじー

一三、〇〇〇円

〔先附〕 蓴菜と蝦夷鮑の煮凝り 陸蓮根 独活

〔椀物〕 清まし仕立て 火取り鱧 胡麻豆富 蛇籠蓮根

〔造り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔八寸〕 菖蒲兜盛り（5月）  
しょうぶ

海老木の芽寿し

みる貝はす芋梅肉酢 蛸小倉煮 他

〔煮物〕 挟腹茶蕎麦信州蒸し 蕎麦米とろろ掛け

〔強肴〕 穴子伝宝焼き

〔食事〕 新生姜ご飯

（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。

皐  
月

# 賢木

ーさかきー

一六、〇〇〇円

〔先附〕 蛸小倉煮 アボカド 鰯梨掛け 白だつ含ませ

針南瓜 花穂紫蘇

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧真薯 蓮根網掛け 梅肉

〔造り〕 本日のおすすめ三種盛合せ

〔煮物〕 穴子飛龍頭胡麻餡掛け ぜんまい 薇含ませ煮 御多福

〔強肴〕 黒毛和牛低温調理炙り焼き 添え野菜

〔食事〕 寿し盛合せ 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。

皐  
月

# 胡蝶

—こちよう—  
一八、〇〇〇円

〔先附〕 蓴菜と蝦夷鮑の煮凝り 陸蓮根 独活

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧吉野うち 蛇箆蓮根

〔造り〕 明石天然鯛重ね盛り 天然本鮪 他

〔八寸〕 菖蒲兜盛り（5月）  
しょうぶ

海老木の芽寿し

みる貝はす芋梅肉酢蛸小倉煮 他

〔煮物〕 麦鳥（河内鴨使用） 冬瓜含ませ煮

石川摺芋 結びすだれ麩

〔強肴〕 若鮎踊り揚げ

〔食事〕 鯛煮麺（明石産鯛・白峰素麺使用）

〔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。

皐  
月

# 浮舟

—うきふね—  
二四、〇〇〇円

〔先附〕 蓴菜と蝦夷鮑の煮凝り 陸蓮根 独活

〔椀物〕 清まし仕立て 鱧吉野うち 蛇籠蓮根

〔造り〕 明石天然鯛重ね盛り 天然本鮪 他

〔八寸〕 菖蒲兜盛り（5月）  
しょうぶ

海老木の芽寿し

みる貝はす芋梅肉酢蛸小倉煮 他

〔焼物〕 黒毛和牛炙り焼き

〔強肴〕 若鮎踊り揚げ

〔食事〕 天然鯛たい茶漬け

〔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。