

皐
月

胡蝶

—こちよう—
一五、三〇〇円

〔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。