

文
月

源氏

ーげんじー

一三、〇〇〇円

〔先 附〕

唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ

加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え

鱧湯引き 梅肉醤油

〔椀 物〕

清まし仕立て 鰻胡麻豆腐湯葉包み

〔造 り〕

本日のおすすり 三種盛り合わせ

〔冷し鉢〕

穴子冬瓜博多 小芋白煮 冷し銀箔 振り柚子

〔焼 物〕

鱸味噌幽庵焼き しんまるじゅうとがのおに 新丸十梅ノ尾煮

〔留 肴〕

千枚蛸湯引き 岩水雲酢

〔留 椀〕

袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

〔食 事〕

唐黍とうきびご飯

(大阪産キヌヒカリ米使用)

〔香の物〕

二種盛り

〔果 物〕

季節物

※「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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

文
月

賢木

ーさかきー

一六、〇〇〇円

〔先附〕 海老蓮芋唐黍^{とうきび}掛け 檸檬酢煮凝り

〔椀物〕 清まし仕立て 唐黍^{とうきび}真薯

〔造り〕 本日のおすすめ三種盛り合わせ

〔冷し鉢〕 帆立貝酒煎り 小芋白煮 冷し銀銘

〔焼物〕 黒毛和牛低温調理炙り焼き

〔留椀〕 袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

〔食事〕 寿し盛り合わせ 握り三貫

〔果物〕 季節物

※「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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

文
月

胡蝶

ーこちようー ー一八、〇〇〇円

〔先 附〕

唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ

加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え

鱧湯引き 梅肉醬油

〔椀 物〕

清まし仕立て 茂魚酒蒸し

〔造 り〕

鱧焼き落とし 天神梅肉

天然本鮪 すゞき洗い

〔煮 物〕

小冬瓜玉締め 車海老 鱈 生姜餡

〔焼 物〕

天然鮎塩焼き 蓼酢

〔留 肴〕

生雲丹と鮑 キャヴィア

豌豆摺流し二層仕立て とまと水の煮凝り

〔留 椀〕

袱紗味噌仕立て

(大阪「大源味噌」使用)

〔食 事〕

釜炊き 唐黍ご飯

〔香 の 物〕

三種盛り

〔果 物〕

季節物

※「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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

文
月

浮舟

ーうきふねー 二四、〇〇〇円

〔先 附〕

唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ

加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え

鱧湯引き 梅肉醬油

〔椀 物〕

清まし仕立て 茂魚酒蒸し

〔造 り〕

鱧炙り霜（淡路産） 天神梅肉

天然本鮪 すゞき洗い

〔煮 物〕

小冬瓜玉締め 車海老 生姜餡

〔焼 物〕

竹焜炉出し 天然鮎塩焼き 蓼酢

〔留 肴〕

黒毛和牛低温調理炙り焼き 添え野菜

〔留 椀〕

袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔食 事〕

寿し盛り合わせ 握り三貫

〔果 物〕

季節物

※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。

※「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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。