

文  
月

# 胡蝶

ーこちようー 一五、三〇〇円

〔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。