



MENU

— 9月のお品書き —

[雫プラン]

お一人様 ¥7,000

- | | | | |
|-------|-----------------------------|-------|------------|
| [先 附] | <small>とうきび</small>
唐黍豆富 | [焼 物] | 鯖味噌幽庵焼き |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [揚 物] | 無花果東寺揚げ |
| | | [鍋 物] | 鬼おろし国産牛すき鍋 |

オプションメニュー

- ◆ちりめん山椒ご飯セット(留庵・香の物) ¥500
 ◆鉄火巻き ¥1,000 ◆握り寿司 ¥2,000 ◆牛肉の網焼き ¥3,000

[二段重 彩りプラン]

お一人様 ¥8,000

- | | | | |
|--------|----------------------|-------|------------|
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [鍋 物] | 鬼おろし国産牛すき鍋 |
| [炊合せ] | 穴子飛龍頭含ませ煮 | [食 事] | ちりめん山椒ご飯 |
| [揚 物] | 無花果東寺揚げ | [汁 物] | 袱紗味噌仕立て |
| [焼 八寸] | 鯖味噌幽庵焼き
赤にし貝雲丹焼 他 | [香の物] | 二種盛り |

[若菜プラン]

お一人様 ¥9,500

- | | | | |
|-------|---|-------|----------|
| [先 附] | <small>とうきび</small>
海老蓮芋唐黍掛け
檸檬酢煮凝り | [食 事] | ちりめん山椒ご飯 |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [汁 物] | 袱紗味噌仕立て |
| [焼 物] | 鯖味噌幽庵焼き | [香の物] | 二種盛り |
| [温 物] | 穴子飛龍頭含ませ煮 | [御菓子] | 本日の甘味 |
| [鍋 物] | 魚介の陶板 卸し黒酢醤油 | | |

※[月~土]ラストオーダー 20:00 [日・祝]ラストオーダー 19:00

[なにわプラン]

お一人様 ¥10,000

- | | | | |
|-------|--------|-------|----------|
| [先 附] | 季節物 | [強 肴] | 魚介の陶板 |
| [椀 物] | 季節の吸物 | [汁 物] | 袱紗味噌仕立て |
| [造 り] | 本日の造り | [食 事] | ちりめん山椒ご飯 |
| [焼 物] | 季節の焼き魚 | [香の物] | 二種盛り |
| [蓋 物] | 本日の煮物 | [御菓子] | 本日の甘味 |

FREE DRINK MENU

- ・瓶ビール・ワイン(赤/白)・日本酒(燗/冷)・焼酎(麦/芋)・酎ハイ
 ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

+1,000円で地酒2種と焼酎1種を追加いただけます。

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。