

平日

長月

空蝉

— うつせみ —

七、八〇〇円

〔前菜〕

琉球 秋鯖小袖寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮他

〔椀物〕

清まし仕立て 名残鱧 水菜東寺巻き

〔造り〕

本日の三種盛り合わせ

〔焼物〕

鰯黄身醤油焼き 柿と利休麩の胡麻酢和え

〔蓋物〕

但馬の味どりと新じゃがの玉締め

北海道生雲丹

〔留椀〕

袱紗味噌仕立て

〔食事〕

ご飯（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔香の物〕

三種盛り

〔果物〕

季節物

※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。

土日祝

長月

空 蟬

ーうつせみー

八、八〇〇円

〔前 菜〕

琉球 秋鯖小袖寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮他

〔椀 物〕

清まし仕立て 名残鱧 水菜東寺巻き

〔造 り〕

本日の三種盛り合わせ

〔焼 物〕

鰯黄身醤油焼き 柿と利休麩の胡麻酢和え

〔蓋 物〕

但馬の味どりと新じゃがの玉締め

北海道生雲丹

〔留 椀〕

袱紗味噌仕立て

〔食 事〕

加薬ご飯

（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔香 の 物〕

三種盛り

〔果 物〕

季節物

※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。

長
月

源氏

ーげんじー

一三、〇〇〇円

〔先 附〕

菊花養老寄せ 北海道生雲丹

〔前 菜〕

かます小袖寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮子持ち鮎有馬煮他

〔吸 物〕

土瓶蒸し 内地蛤 才巻き海老

〔造 り〕

本日の三種盛り合わせ

〔焼 物〕

京都七谷鴨山椒焼き 柿と菊菜の白和え
とんぶり

〔煮 物〕

蓮根饅頭 国産鰻白焼き 銀あん

〔留 椀〕

袱紗味噌仕立て

〔食 事〕

ご飯（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔香 の 物〕

三種盛り

〔果 物〕

季節物

※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。

長
月

賢木

ーきかきー

一六、〇〇〇円

〔先 附〕

菊花養老寄せ 北海道生雲丹

〔前 菜〕

かます焼き霜寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮子持ち鮎有馬煮他

〔吸 物〕

土瓶蒸し 内地蛤 才巻き海老

〔造 り〕

季節の天然魚三種盛り合わせ

〔煮 物〕

白甘鯛 菊かぶら 菊菜の菊花浸し 潮あん

〔焼 物〕

和牛の炙り 焼き舞茸塩麴和え

〔留 椀〕

赤出汁滑子

〔食 事〕

握り寿司三種 麦みそ巻き

〔添え物〕

新生姜漬け

〔水 物〕

季節物

※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。

長
月

胡蝶

ーこちようー 一八、〇〇〇円

〔先 附〕 蒸し鮑 北海道生雲丹

〔前 菜〕 かます焼き霜寿司 無花果チーズクリーム

車海老塩煮子持ち鮎有馬煮他

〔吸 物〕 土瓶蒸し 内地蛤 才巻き海老

〔造 り〕 季節の天然魚三種盛り合わせ

〔煮 物〕 白甘鯛 菊かぶら 菊菜の菊花浸し 潮あん

〔焼 物〕 和牛の炙り 焼き舞茸塩麴和え

〔留 椀〕 赤出汁滑子

〔食 事〕 いくらと海鮮の小井

（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔添え物〕 季節物

〔水 物〕 季節物

※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。

長
月

浮舟

ーうきふねー 二四、〇〇〇円

〔先 附〕

渡り蟹 内子 加減酢ジュレ

〔前 菜〕

秋鯖寿司 銀杏松葉刺し 炙りかます
針長芋 北海道生雲丹

焼き松茸とほうれん草の浸し

無花果とマスカットの白掛け

〔椀 物〕

白甘鯛 松茸 菊花のすり流し

〔造 り〕

季節の天然魚三種盛り合わせ

〔焼 物〕

天然九絵からすみ焼き 京都七谷鴨山椒焼き

〔煮 物〕

蓮根饅頭 車海老 銀あん

〔揚 物〕

和牛ロース紫蘇揚げ 無花果 万願寺

〔留 椀〕

百合根の白味噌仕立て

〔食 事〕

栗ご飯（大阪産キヌヒカリ米使用）

〔香 の 物〕

三種盛り

〔水 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。

※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。