神無月

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］　但馬の味どりの焼物

［煮　物］　蓮根饅頭　国産鰻白焼き　銀あん

［留　椀］　合わせ味噌仕立て

［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。

神無月

賢木

ーさかきー

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　焼き舞茸塩麹和え

［留　椀］合わせ味噌仕立て

［食　事］いくらと海鮮の小丼

［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。

神無月

胡蝶

ーこちょうー

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］イセエビと天然魚三種盛り合わせ

［煮　物］海老芋の空揚げ　帆立黄身醤油焼き
渡り蟹あん

［焼　物］和牛の炙り

［留　椀］合わせ味噌仕立て

［食　事］ご飯（大阪産キヌヒカリ米使用）

［香の物］三種盛り

［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。

神無月

浮舟

－うきふね－

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］当日の料理長おすすめ

［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］合わせ味噌仕立て

［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。