日本料理 大阪 浮橋

MENU

— 11-12月のお品書き —

［光（ひかる）プラン］

お一人様 ￥17,000

［先　附］澪（みぞれ）和え
［前　菜］帆立 辛子味噌 天然鰡炙り寿司
　　ふわふわ柚子伊達巻き
　　紅鮭と長芋錦糸巻き 他
［椀　物］鰆塩麹蒸し 白菜のすり流し
［造　り］本日の三種盛り合わせ
［焼　物］鱈ゆこう焼き 白子掛け
［煮　物］海老芋 牛ロース治部煮
［汁　物］合わせ味噌仕立て
［食　事］白ご飯
［香の物］三種盛り
［水　物］季節物

［朧（おぼろ）プラン］

お一人様 ￥20,000

［先　附］澪（みぞれ）和え
［前　菜］帆立 辛子味噌 天然鰡炙り寿司
　　ふわふわ柚子伊達巻き
　　紅鮭と長芋錦糸巻き 他
［椀　物］白甘鯛 吉野仕立て
［造　り］季節の天然物三種盛り合わせ
［煮　物］雲子豆富 天然九絵山椒蒸し
［焼　物］和牛の炙り
　　海老芋からすみかけ
［汁　物］百合根の白味噌仕立て
［食　事］蟹と百合根のおこわ
［香の物］二種盛り
［水　物］季節物

［樂（がく）プラン］

お一人様 ￥22,000

［先　附］澪（みぞれ）和え
［前　菜］帆立 辛子味噌 天然鰡炙り寿司
　　ふわふわ柚子伊達巻き
　　紅鮭と長芋錦糸巻き 他
［椀　物］白甘鯛 鱈白子のすり流し
［造　り］季節の天然物四種盛り合わせ
［焼　物］天然九絵からすみ焼き
［煮　物］但馬の味どり澪仕立て
［汁　物］百合根の白味噌仕立て
［食　事］蟹と百合根のおこわ
［香の物］二種盛り
［水　物］季節物

FREE DRINK MENU

ビール・焼酎（麦/芋）・日本酒（燗）・地酒1種・梅酒・ワイン（赤/白）
ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

アップグレード プラス￥1,500
・地酒1種と焼酎1種を追加 ・ウイスキーをアップグレード

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。
※ドリンクのラストオーダーはスタートから90分後とさせていただきます。
※フリードリンクの時間延長は、1名様30分で600円、1時間で1,000円を頂戴いたします。