



2019. 如月のお献立

京都・粟田口 創業享保元年



竹茂楼

TAKESHIGERO

ホテル阪急インターナショナル店

# 葵懐石

Kaiseki AOI 葵懐石

一、汲み上げ湯葉 生雲丹 吉野館

一、招福七種盛り

- ・鬼金子芋寿し
- ・お多福豆密煮
- ・露の薑白和え
- ・鯉煎餅紅梅煮
- ・絵馬袱紗玉子
- ・八つ橋海老キャビア

一、椀物（霞仕立て）

貝柱真蒸

わらび 新筍 花卉人参 木の芽

一、本日のお刺身 盛り合わせ

一、ぶり味噌柚庵焼 うるい

一、聖護院かぶら 畑菜 針柚子

一、名物 すっぽん雑炊 香の物

一、デザート

一、甘味

一、お薄

¥8,000

(税サ込 ¥9,504)

# 撫子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花(撫子)懐石

一、汲み上げ湯葉  
生雲丹 吉野館

一、招福七種盛り

- ・鬼金子芋寿し
- ・お多福豆密煮
- ・露の薑白和え
- ・鯉煎餅紅梅煮
- ・絵馬袱紗玉子
- ・八つ橋海老キャビア

一、椀物（霞仕立て）

貝柱真蒸

わらび 新筍 花卉人参 木の芽

一、本日のお刺身 盛り合わせ

一、神戸牛炙り焼

春野菜 炭塩

一、聖護院かぶら

畑菜 針柚子

一、名物 すっぽん雑炊

香の物

一、デザート

一、甘味 白胡麻しるこ

一、お薄

¥12,000

(税サ込 ¥14,256)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

# 旬懐石

Kaiseki SYUN 旬懐石

一、汲み上げ湯葉 生雲丹 吉野餡

一、本日のお刺身 盛り合わせ

一、招福七種盛り

- ・鬼金子芋寿し
- ・お多福豆密煮
- ・露の臺白和え
- ・鯉煎餅紅梅煮
- ・絵馬袱紗玉子
- ・八つ橋海老キャビア

一、牛へレ朴葉焼 九条葱

一、聖護院かぶら 畑菜 針柚子

一、名物 すっぽん雑炊 香の物

一、椀物（霞仕立て）

貝柱真蒸

わらび 新筍 花卉人参 木の芽

一、デザート

一、甘味

一、お薄

¥10,000

(税サ込 ¥11,880)



写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

# 謝恩懷石「招福 しょうふく」

招福懷石 SYOFUKU-KAISEKI

汲み上げ湯葉  
生雲丹 吉野餡

招福七種盛り  
鬼金子芋寿し お多福豆密煮  
蕨の臺白和え 鯉煎餅  
絵馬袱紗玉子 八つ橋海老キャビア 梅人参

小鍋（白味噌仕立て）  
ぼたん鍋  
芹 九条葱 花卉人参 山椒

くえ刺し身と  
烏賊このわた  
生雲丹

新筍姿焼と  
あわび

聖護院かぶら  
畑菜 針柚子

美濃吉名物 うなぎ御飯  
香の物 赤出汁

デザート  
甘味 白胡麻しるこ  
お薄

¥15,000

(税サ込 ¥17,820)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.





写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。  
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。