



## 2019. 弥生のお献立

京都・栗田口 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、雛豆腐 春の野菜
- 一、春の彩盛り
  - ・分葱と貝柱 海老 芥子酢味噌
  - ・鶉卵味噌漬 胡瓜
  - 菜の花とからすみ
  - ・雲丹袱紗玉子 鯉煎餅 百合根
- 一、本日のお造り盛り  
あしらい一式
- 一、名物白味噌椀  
白魚真蒸 木の芽
- 一、(牛へレ) 肉炙り焼  
生麩田楽
- 一、若筍煮 露 木の芽
- 一、筍と桜海老 釜炊き御飯  
香の物 赤出汁
- 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、あわび  
春の野菜 芥子酢味噌
- 一、花串
  - ・車海老 鶉卵 花丸胡瓜
  - ・生麩 雲丹袱紗
  - 烏賊このわた焼
- 一、本日のお造り盛り  
あしらい一式
- 一、宍道湖産 白魚小鍋  
引き玉 木の芽
- 一、黒毛和牛ローストと生雲丹  
甘鯛鎧揚げ
- 一、若筍煮 露 木の芽
- 一、筍と桜海老 釜炊き御飯  
香の物 赤出汁
- 一、デザート
- 一、甘味
- 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、雛豆腐 春の野菜

一、春の彩盛り

・分葱と貝柱 海老 芥子酢味噌

・鶉卵味噌漬 胡瓜

菜の花とからすみ

・雲丹袱紗玉子 鯉煎餅 百合根

一、本日のお造り盛り あしらい一式

一、名物白味噌椀 白魚真蒸 木の芽

一、(和牛) ローストビーフ  
温玉サラダ

一、若筍煮 露 木の芽

一、筍と桜海老 釜炊き御飯  
香の物 赤出汁

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.

# 特別懐石「花の宴 はなのうたげ」

花之宴懐石 KAISEKI-HANANOUTAGE

一、あわび 春の野菜 芥子酢味噌

一、花串

・車海老 鶉卵 花丸胡瓜

・生麩 雲丹袱紗

烏賊このわた焼

一、向付

天然鯛

細魚

とろまぐろ

一、穴道湖産

白魚小鍋

引き玉 木の芽

一、黒毛和牛ローストと生雲丹

甘鯛鎧揚げ

一、若筍煮 蕨 木の芽

一、美濃吉名物

うなぎ御飯

香の物 赤出汁

一、デザート

一、甘味

一、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。