



2019. 卯月のお献立

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、蓮根まんじゅう 桜花餡
- 一、春蘭漫彩り 五種
- 一、名物白味噌椀  
湯葉豆腐 蒟 花卉人参
- 一、本日入荷のお刺身  
薬味一式
- 一、和牛ローストビーフ  
春の野菜
- 一、飯蛸  
花山葵 姫皮 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、蓮根まんじゅう 桜花餡
- 一、春蘭漫彩盛り
  - ・木の芽和え
  - ・花見串  
(海老・鶉玉子・蓬麩)
  - ・稚鮎白扇揚
  - ・蝶山芋
  - ・干し子炙り
  - ・一寸豆塩蒸し
  - ・花卉百合根
- 一、小鍋  
名代すっぽん  
焼九条葱 白子 忍び生姜
- 一、天然鯛  
本日入荷のお刺身 薬味一式
- 一、石焼き 和牛と筍
- 一、飯蛸 花山葵 姫皮 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、蓮根まんじゅう 桜花餡

一、春蘭漫彩り 五種

一、煮物椀  
鯛と筍の潮汁

一、本日入荷のお刺身  
薬味一式

一、稚鮎踊り揚げ  
和牛ロースト

一、飯蛸 花山葵 姫皮 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「春爛漫 はるらんまん」

春爛漫懐石 KAISEKI-HARURANMAN

一、蓮根饅頭 桜花餡

一、春爛漫彩り

- ・木の芽和え
- ・花見串（海老・鶉玉子・蓬麩）
- ・稚鮎白扇揚
- ・蝶山芋
- ・干し子炙り
- ・一寸豆塩蒸し
- ・花卉百合根

一、名代 すっぽん小鍋

白子 焼九条葱 忍び生姜

一、天然鯛と

本日入荷のお刺身

一、焼物

筍とあわび

黒毛和牛炙り焼き

一、飯蛸 花山葵 姫皮 木の芽

一、美濃吉名物 うなぎ御飯

又は

釜炊き 筍ごはん

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。