

心齋橋店

令和八年 弥生 御献立

京の春膳

(六六〇〇)

先付 菜の花辛子浸し

胡麻豆腐

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 名物京の白味噌椀

主菜 海老と春野菜の

天ぷら

※プラス一〇〇円で

『和牛炙り焼き』に  
変更出来ます。

鉢物 筍と若芽の炊合せ

木の芽

御飯 筍御飯

香の物 止め椀

※プラス一六五〇円で

『ミニうな重』に変更出来ます。

水物 本日のデザート

謝恩懐石『雛祭り』

(八八〇〇)

一献酒

前菜 春の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 清まし仕立て

貝柱真丈

五色あられ

主菜 サーモン菜種焼き

春野菜天ぷら

鉢物 筍と若芽炊合せ

木の芽

御飯 雛ちらし寿司

香の物 止め椀

※プラス一六五〇円で  
『ミニうな重』に変更出来ます。

水物 デザート盛合せ

甘味 お薄

特別懐石『春の宴』

(一二一〇〇)

一献酒

前菜 春の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

椀替り 白魚玉鍋

若布 木の芽

主菜 車海老と春野菜の

天ぷらと

黒毛和牛炙り焼き

鉢物 若竹煮 鯛の子旨煮

木の芽

御飯

いざれかお運び下さいます

美濃吉名物うなぎ御飯

香の物 止め椀

又は

釜炊き桜海老筍ご飯

香の物 止め椀

水物 季の物

甘味 お薄

祝 美濃吉特別懐石

(一六五〇〇)

一献酒

前菜 春の彩り盛合せ

造里 鯛うす造り

本日のお造り盛合せ

御椀 京の白味噌椀

油目あられ揚げ

主菜 秋田牛炙り焼きと

筍木の芽焼き

鉢替り 伊勢海老と

筍の小鍋

御飯

・名物うなぎ蒲焼き

釜炊き筍桜海老御飯

秋田米『サキホコレ』

香の物 止め椀

水物 季の物

甘味 お薄

調理長特別懐石

要予約 (二二〇〇〇)

一献酒

前菜 春の彩り盛合せ

造里 鯛うす造り

本日のお造り盛合せ

椀替り 白魚玉鍋

若布 木の芽

主菜 秋田牛炙り焼き

伊勢海老変り揚げ

旬菜 筍と生麩の二色田楽

強肴 鮑ジュレ酢掛け

いづれかお選び下さいませ  
御飯

・名物うなぎ蒲焼き

秋田米『サキホコレ』

・秋田牛すき焼き小鍋

秋田米『サキホコレ』

水物 季の物

甘味 お薄