



MENU

— 1-3月のお品書き —

[雫プラン]

お一人様 ¥7,000

- | | |
|-----------------------|------------------|
| [先付け] 季節の豆腐 | [焼 物] 鱈柚庵焼き |
| [造 り] 三種盛合せ
あしらい一式 | [揚 物] 若鷺天婦羅 |
| | [鍋 物] 牛肉と春野菜のすき鍋 |

オプションメニュー

- ◆ ちりめん山椒ごはんセット(留庵・香の物) ¥500
- ◆ 鉄火巻き ¥1,000
- ◆ 握り寿司 ¥2,000
- ◆ 牛肉の網焼き ¥3,000

[若菜プラン]

お一人様 ¥9,000

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| [先付け] 白胡麻豆腐
しら魚紅梅煮 | [温 物] 海老芋含ませ煮 鯨旨煮 |
| [造 り] 三種盛合せ
あしらい一式 | [強 肴] 魚介の蒸し焼き鍋 |
| [焼 物] 鱈柚庵焼き
梅花蓮根酢漬け
落伽羅煮 | [食 事] ちりめん山椒ご飯 |
| | [汁 物] 袱紗味噌仕立て |
| | [香の物] 二種盛り |
| | [御菓子] 季節のわらび餅 |

[なにわプラン]

お一人様 ¥10,000

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| [先付け] 季節の豆腐 | [温 物] 海老芋含ませ煮 鯨旨煮 |
| [椀 物] 清まし仕立て
季節の真薯 | [強 肴] 魚介の蒸し焼き鍋 |
| [造 り] 三種盛合せ
あしらい一式 | [食 事] ちりめん山椒ご飯 |
| [焼 物] 鱈柚庵焼き
梅花蓮根酢漬け
落伽羅煮 | [汁 物] 袱紗味噌仕立て |
| | [御菓子] 季節のわらび餅 |

FREE DRINK MENU

- ・瓶ビール・ワイン(赤/白)・日本酒(燗/冷)・焼酎(麦/芋)・酎ハイ
- ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。