

本鮪やぐら箱重

五,〇〇〇円(要予約・3日前の17:00まで)

一日
10食限定



巻の重

小鉢二種盛り合わせ
季節の茶碗蒸し
山芋とろろ 青海苔
鮪頬山椒煮 合混ぜ野菜
本鮪のお造り盛り合わせ
本鮪腹身 赤身 色々
妻物一式 山葵

参の重

本鮪砂ずり パン粉揚げ
長葱 青唐 檸檬 和風ソース
食 事 本鮪漬けと赤米酢飯
または、本鮪握り寿司(赤米)
汁 物 赤出汁 若布 青葱 粉山椒
デザート 季節のソルベ

式の重



巻の重

式の重

前菜八種盛り合わせ
牛肉玉子ㇼ または、江戸前天ぶら
※2,000円追加で国産牛(A3)、
3,960円追加で近江牛(A5)のステーキまたは、
玉子ㇼに変更できます。

参の重

汁 物

デザート

季節の炊き込みご飯
季節の汁椀
わらび餅 アイス

■ちゃんこ鍋御膳 3,650円
小鍋・揚げ物・小鉢・ご飯・香の物・アイス



■天麩羅膳 3,650円
季節の煮物・茶碗蒸し・天麩羅盛り合わせ
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■牛ステーキ膳 4,150円
彩り野菜のサラダ・茶碗蒸し・牛ステーキ
ご飯・赤出汁・香の物・アイス



■陽田川弁当 4,650円

先付・八寸・焼物・お造り・煮物・揚げ物
季節の酢の物・ご飯・赤出汁・香の物・アイス

■小会席 5,500円

前菜・椀物・作里・油物・食事・留椀・デザート

■お子様膳 3,000円

小学生以下のお子様向けのお食事
お肉料理・揚げ物・サラダ
おにぎり・デザート

