

旬の極 8,800円

前菜 四種盛り
造り 旬魚三種盛り
小鍋 国産豚の生姜鍋
焼物 鰯柚庵焼
肉料理 厳選国産牛鉄板焼
蒸し物 茶碗蒸し
替り鉢 若筍煮 木の芽
揚げ物 海老と鱈の天婦羅
酢の物 鰹叩き
お食事 東大阪産米ヒノヒカリ
竹の子山菜釜飯

香の物
留碗 赤出汁

デザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承下さい。

匠の極 12,100円

前菜 五種盛り
先吸い 旬菜の吸い物
造り 旬魚四種盛り
小鍋 桜鯛のしゃぶしゃぶ
焼物 鰯柚庵焼
肉料理 厳選国産牛鉄板焼
蒸し物 茶碗蒸し
替り鉢 若筍煮 木の芽
揚げ物 海老と穴子の天婦羅
酢の物 蛍烏賊と帆立酢味噌掛け
お食事 東大阪産米ヒノヒカリ
竹の子山菜釜飯

香の物
留碗 赤出汁

デザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承下さい。

美の極 15,400円

前菜 五種盛り
先吸い 旬菜の吸い物
造り 旬魚五種盛り
小鍋 国産牛しゃぶしゃぶ
焼物 近海鰯の若狭焼
肉料理 米沢牛鉄板焼
蒸し物 茶碗蒸し
替り鉢 金目鯛と竹の子煮
揚げ物 大海老と旬菜の天婦羅
酢の物 蒸し鮑酢味噌掛け
お食事 東大阪産米ヒノヒカリ

鯛釜飯

香の物

留碗 赤出汁

デザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承下さい。

贅の極 18,700円

前菜 五種盛り
先吸い 旬菜の吸い物
造り 伊勢海老と旬魚三種
小鍋 てっちり鍋
焼物 近海鰯の若狭焼
肉料理 米沢牛鉄板焼
蒸し物 茶碗蒸し
替り鉢 金目鯛と竹の子煮
揚げ物 河豚唐揚げ
酢の物 蒸し鮑酢味噌掛け
お食事 東大阪産米ヒノヒカリ

鯛釜飯

香の物

留碗 赤出汁

デザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承下さい。