

〈五品と今月の吟米ごはん、甘味 六、五〇〇円〉

先付 清見オレンジと紫花豆の白和え

煮物 蓬豆腐のお椀、白味噌仕立て

向付 鮮魚刺身盛り合わせ

焼肴 旬魚炭火焼き

炊合せ 春野菜と天王寺かぶらの風呂吹き、鴨と黒胡麻餡

お食事 土鍋炊き、吟米ごはんと自家製お供、漬物、赤出汁

※追加料金にて炊き込みご飯、アラカルトの追加等の

グレードアップが可能なコースです

甘味 圓特製 蒸しプリン 又は、季節の甘味

〈六品と季節の炊き込みごはん、甘味 八、五〇〇円〉

先付 清見オレンジと紫花豆の白和え

次皿 帆立貝と花山葵、海苔和え

煮物 蓬豆腐のお椀、白味噌仕立て

向付 鮮魚刺身盛り合わせ

焼肴 旬魚炭火焼き

炊合せ 春野菜と天王寺かぶらの風呂吹き、鴨と黒胡麻餡

お食事 土鍋炊き、吟米ごはん 又は、季節の炊き込みご飯

漬物、赤出汁

甘味 圓特製 蒸しプリン 又は、季節の甘味

掲載メニューは一例です、仕入れの状況によりメニューが変更となる場合がございます