



※写真はイメージです
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

季節の彩コース

四〇〇〇円(税込)

先付 本日の逸品

造里 鮮魚二種お造り

アスパラ雲和え オレンジトマト パブリカ

小鍋 鱈と蛸のしゃぶしゃぶ鍋

〜こだわりの黄金出汁〜

凌ぎ 創業93年豆腐屋直送 自家製濃厚生豆腐

〜牡蠣醤油餡と焼もろこし〜

焜炉 四十牛と和歌山みかん鶏の鉄板焼

〜山葵塩と和山椒ワイン醤油〜

食事 炭焼き走り鱧と新生姜の炊き立て釜飯

〜木の芽と茗荷の香り〜

留椀 湯葉とオクラの赤出汁

〜焼鯛の骨で丁寧に引いた出汁を使用〜

甘味 バインシャーベット

〜蜂蜜ヨーグルト〜

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司



※写真はイメージです
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

極み寿司懐石コース

六〇〇〇円(税込)

光付 そらまめ豆富

前菜 蛸やわらか煮 カツオしぐれ煮

粟麩の磯辺揚げ 南京カステラ
うすい豆旨煮

造里 横輪 平目

小鍋 紀州鱧&天然車海老のしゃぶしゃぶ小鍋

♪黄金出汁とみぞれ酢橘♪

揚物 山口県産柑味鮎の天ぷらと季節野菜二種

口直し トマトの冷製小鉢

♪新生姜の餡♪

肉料理 北海道サロマンと京都もち豚の炭焼き

♪山葵塩と和山椒ワイン醤油♪

食事 江戸前鰯五貫

留椀 湯菜とオクラの赤出汁

♪焼鯛の骨で丁寧に引いた出汁を使用♪

甘味 バインシャーベット

♪蜂蜜ヨーグルト♪

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司



※写真はイメージです
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

匠くたくみく懐石

八〇〇〇円(税込)

先付 そらまめ豆腐

座付椀 こだわりのマグロ節と昆布のお出汁

く青柚子の香りく

前菜 蛸やわらか煮 カツオしくれ煮

粟麩の磯辺揚げ 丸十蜜煮 うすい豆旨煮

造里壺 スズキの洗い

造里式 鰯鱈漬

魚料理 走り鱧の岩狭焼き

帆立と活け鮑の牡蠣醤油バター焼き

小鉢 うなにく小井

凌ぎ 酢橘オリーブ素麺

メイン 北海道サロマ牛とオマール海老炭焼き

く和山椒ワイン醤油 アメリカケースソースく

食事 江戸前鰯五貫

留椀 湯葉とオクラの赤出汁

く焼鯛の骨で丁寧に引いた出汁を使用く

甘味 黒豆黄な粉の最中アイスくわらび餅添えく

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司

鮎かうと

おまかせ鮎コース

七四八〇円(税込)

柑味鮎南蛮漬け

すずきの洗い

メジマグロたたき

走り鱧とか茂茄子の和出汁鮎掛け

【握り】

真鯛

紋甲イカ

メ鯖

ハーブ手巻き

クワトロ小井

天然本まぐろ漬け

天然本まぐろ中どろ

酢橘オリーブ素麺

真鱈

ガス海老

金目鯛

白煮穴子

玉

赤出汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮎かうと

料理長 岩崎 秀司