



※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

造り 鮮魚二種お造り
もずくと順才酢

小鍋 紀州鰯 鱈と淡路玉ねぎの酢橘小鍋
＼こだわりの黄金出汁＼

凌ぎ 自家製生豆腐
＼夏野菜と梅ジュレ＼

焜炉 黒毛和牛と京のもち豚の鉄板焼
＼山葵塩とらつきよポン酢＼

食事 炭焼き蒲焼うなぎと実山椒の炊き立て釜飯

留碗 浅焼と九条葱の味噌汁
＼創業二〇〇年大阪老舗味噌屋直送＼

甘味 マンゴーシャーベット
＼ミントジュレ掛け＼

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）

先付 本日の逸品

前菜 枝豆ふくさ焼き 蛸柔らか煮

栗麩の葱味噌田楽 胡瓜と順才酢

無花果クラッカー揚げ

造里 紀州鱧の焼き霜造里と鮮魚二種

揚げ物 鱸の紫蘇天ぷら旬野菜

中皿 炭焼き蒲焼鰻の手巻き

凌ぎ 自家製生豆腐

〓夏野菜と梅ジュレ〓

肉料理 黒毛和牛の炭焼き旬野菜

〓淡路島の藻塩山葵らつきよポン酢〓

食事 江戸前鰯五貫

留碗 浅蛸と九条葱の味噌汁

〓創業二〇〇年大阪老舗味噌屋直送〓

甘味 マンゴーシャーベット

〓ミントジュレ掛け〓

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 本日の逸品

前菜 蛸柔らか煮 新丸十レモン煮
栗麩の磯辺揚げ 南京カステラ
トロ湯葉

造里売 紀州鰯焼き霜造里

造里式 真鯛芽葱巻き

魚料理 愛知県産 鮎の塩焼き
活け鮑と夏野菜の牡蠣醤油バター焼き

小吸碗 道南昆布と鰯節の一番出汁

天麩羅 鱸の紫蘇天ぷら旬野菜

口直し 翡翠茄子とトマトの山形だし掛け

肉料理 黒毛和牛と京のもち豚の炭焼き
く山葵らっきょポン酢く

食事 江戸前鮎三貫盛合せ

留碗 浅煎と九条葱の味噌汁
く創業二〇〇年大阪老舗味噌屋直送く

甘味 ほうじ茶プリン 水果子

吉日 梅田燈花
料理長 岩崎秀司

鮓かうと

おまかせ鮓コース

七四八〇円(税込)

さらし鯨

造里二種

しまあじ ひらめ

真蛸やわらか煮

【握り】

すずき

炙り真鯛昆布締め

焼き鮎

煮牡蠣

クワトロ小井

天然本まぐろ赤身

天然本まぐろ中とろ

紀州鰹の天ぶら

ガス海老

勘八

金目鯛湯引き

煮穴子

玉

浅利と青さ海苔の味噌汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮓かうと

大将 岩崎秀司