



※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

## 燈花22周年記念コース

『江戸前鮓&黒毛和牛食べ比べと』

松茸と名残ハモ小鍋』 六〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【前菜】 前菜盛合せ

【造里】 旬魚二種造り盛り合せ

【鍋物】 松茸と名残鰹の黄金出汁しゃぶ小鍋 酢橘の香り

【中皿】 本鮓とろたく手巻き

【凌ぎ】 秋の実りの茶碗蒸し

【肉料理】 高知四万十和牛と北海道サロマ和牛の

ブランド和牛食べ比べ鉄板焼き

村橋卸しソース

【寿司】 江戸前本格握り鮓五種

【留椀】 滑子の味噌汁 大阪老舗味噌屋直送

【甘味】 葡萄シャーベットミックスベリー掛け

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

## 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

小鍋 名残り鱧と紅葉鯛の柚子しゃぶ小鍋

凌ぎ 自家製生豆腐 そぼろ餡

焜炉 黒毛和牛と京もち豚の鉄板焼

食事 秋鮭と焼き栗の炊き立て釜飯

留碗 なめこの味噌汁

〈創業1999年大阪老舗味噌屋直送味噌使用〉

甘味 ぶどうシャーベット

〈ミックスベリー掛け〉

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 千枝蕪と菊花の雲和え

つぶ貝旨煮 翡翠銀杏

南京カステラ 小芋衣かつぎ

造里巻 戻り鯉叩き

造里式 紅葉鯛昆布締め赤カイワレ巻き

魚料理 信州サーモン杉板焼 イクラのせ

鮑と木ノ子の牡蠣醤油バター焼き

小吸椀 松茸とむかご真丈の吸い物

天麩羅 名残り鱧 松茸 銀杏

くからすみ塩く

口直し 秋の実りの茶碗蒸し

肉料理 黒毛和牛と京都もち豚の炭焼き

く炭塩 山葵 柑橘卸しポン酢く

食事 江戸前鮎三貫盛合せ

留 椀 なめこの味噌汁

く創業1999年大阪老舗味噌屋直送味噌使用く

甘味 手練りわらび餅 塩ミルクアイス

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司

# 鮎かき

おまかせ鮎コース

七四八〇円(税込)

秋茄子オランダ煮

〔万願寺焼き浸し火取り舞茸浅利のしぐれ鮎〕

紅葉鯛昆布締め

戻り鯉の炙りたたき

松茸の澄まし汁

平目

信州サーモン

鱈

帆立の磯部巻き

クワトロ小井

本鮪漬け

本鮪中トロ

太刀魚

滋賀県産近江海老

出汁稲荷

金目鯛

煮穴子

玉ブリユレ

滑子の味噌汁

※内容は仕入れにより異なります

吉日 鮎かうと

大将 岩崎秀司

魚かき



【カウンターお鮓で記念日】

Anniversaryケーキ付き

江戸前鮓12貫&逸品5種の記念コース

八五二〇円（税込）

【光附】鱈白子ポン酢 巻き白菜と浅月

【小吸鮓】鰻の澄まし汁

【造里巻】寒ひらめ

【造里式】寒鰯の瞬間燻製

【凌ぎ】銀杏の翡翠茶碗蒸し

【江戸前鮓】

かすご鯛信州サーモン小肌クアトロ小井

天然本まぐろ赤身天然本まぐろ中トロ

牡丹海老帆立磯部巻き雲丹金目鯛煮穴子玉

【留椀】赤出汁

【甘味】メッセージ付き記念日ホールケーキ

※ある日の一例です

※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