



※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

プレミアム食事券ご利用応援コース

【極み鮫懐石】

『江戸前鮫&黒毛和牛と厚切り牛タン鉄板焼き
和牛と寒鰯雲丹しやぶ小鍋』

六〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【前菜】 いくら卸し 近江蒟蒻伽羅煮

サーモン小袖 金柑カステラ 万願寺射こみ揚げ

【小吸脛】 蟹真丈 法蓮草 みぞれ仕立て

【造里】 鮮魚二種盛り

【小鍋】 黒毛和牛と寒ブリの雲丹しやぶ小鍋

【小鉢鮫】 イクラの小井

【肉料理】 北海道サロマ牛と厚切り牛タンの鉄板焼き

【寿司】 江戸前本格握り鮫五種

【留椀】 榎木と三つ葉の味噌汁

【甘味】 りんごシャーベット 蜂蜜マスカルポーネ

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
※4名様以上限定プランです

12月13日迄期間限定!

《彩コース》

『寒鰯・白子・真鯛の黄金出汁小鍋』と
『和牛・地鶏・京もち豚の鉄板焼き』

四〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【造里】 鮮魚二種お造り

【焜炉】 黒毛和牛・但馬味鶏・京もち豚の贅沢鉄板焼き

【凌ぎ】 自家製生豆腐 柚子卸し餡 蟹身

【小鍋】 寒鰯・タラ白子・真鯛の黄金出汁小鍋

【食事】 穴子の一夜干しと牛蒡の炊き立て釜飯

【留椀】 榎木と三つ葉の味噌汁

【甘味】 りんごシヤーベット 蜂蜜マスカルポーネ

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

『旬魚旬菜を愉しむ燈花最上級懐石』

八〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【前菜】 いくら卸し 近江蒟蒻伽羅煮 万願寺射こみ揚げ

【造里巻】 寒平目造り 塩 酢橘

【造里式】 活け鮑の造り 醤油ジュレ 金箔

【魚料理】 鱈白子ときのこの牡蠣醤油バター焼きと銀鱈の味噌幽庵焼

【中皿】 トロたく手巻き

【天麩羅】 河豚のおかき揚げ

【凌ぎ】 紅ズワイガニの茶碗蒸し

【肉料理】 北海道サロマ牛と厚切り牛タンの炭焼き 塩山葵

【江戸前鮓】 本鮓中トロ 江戸前煮穴子 本日の白身

【留碗】 榎木と三つ葉の味噌汁

【甘味】 薩摩芋羊羹と塩ミルクアイス

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
※ランチタイム限定プランです（11月23日～12月23日迄）
※飲み放題付き

【飲み放題付き】

ランチ忘年会プラン

『寒ブリしゃぶ小鍋と江戸前鮓&天ぷらランチ』

六〇〇〇円 ↓ 五〇〇〇円 (税込)

【先付】 本日の逸品

【小鍋】 寒ブリの黄金だし小鍋

【揚物】 旬魚の紫蘇天婦羅 野菜2種

【江戸前鮓】 本鮓 煮穴子 大海老 など旬の握り七貫

【】 自家製厚焼き玉子

【留碗】 榎と三つ葉の味噌汁

【DRINK】 50種の飲み放題メニュー付き

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司

とろろ 魚かき

おまかせ鮭コース

七四八〇円(税込)

・菊菜と茸のお浸しいくら掛け

・信州サーモン塩炙

・鱈の焼霜造里

・紅葉鯛と蕪の松前蒸し

〜吹き寄せ仕立て〜

【握り】

本鮪脳天の手巻き

熟成真鯛

熟成かんばち

煮帆立

かうと名物クワトロ小井

本鮪赤身

本鮪中とろ

【中皿】松茸の茶わん蒸し

ひげなが海老

しまあじ

鱈白子

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 鮭かうと

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】鱈白子ボン酢 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