



【極み鮓懷石】 一月二月限定

江戸前鮓と寒鰯の幽庵焼き、活け鮑肝バターソース & 『和牛と地鶏のお肉食べ比べ』

六〇〇〇円（税込）

【先付】 本日の逸品

【前菜】 松前漬け 近江蒟蒻伽羅煮 鶏松風 黒豆蜜煮 鮎甘露煮

【腕物】 聖護院蕪 鱈白子 冬子椎茸 軸連草 松葉ゆず

【造里】 鮮魚二種盛り

【煮物】 蓮根饅頭 蟹餡かけ

【焼き物】 寒ブリの幽庵焼きと活け鮑ときのこの肝バターソース

【肉料理】 四十牛と土佐はちきん地鶏の炭焼き

【寿司】 江戸前本格握り鮓五種

【留碗】 青さと三つ葉の味噌汁

【甘味】 ミルクシャーベット〜冬イチゴソース〜



※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

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

《彩コース》一月二月限定

『本鮪と真鯛の紅白ねぎま小鍋』と

『四万十牛とはちきん地鶏の鉄板焼き』

四〇〇〇円（税込）

【先付】 本日の逸品

【造里】 鮮魚二種お造り

【小鍋】 本鮪と真鯛の紅白ねぎま小鍋

【凌ぎ】 自家製生豆腐 鶏そぼろ餡

【焜炉】 四万十牛とはちきん地鶏の鉄板焼き

【食事】 寒ブリ時雨煮と里芋の炊き立て釜飯

【留挽】 青さと三つ葉の味噌汁

【甘味】 ミルクシャーベット／冬イチゴソース／

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

匠くたくみく懐石 一月二月限定 『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】 松前漬け 近江蒟蒻伽羅煮 鶏松風 黒豆蜜煮 鮎甘露煮

【造里巻】 真鯛の造り 塩 酢橘

【造里式】 本鮪漬け

【小鍋】 寒ブリと活け鮑・天然車海老の贅沢雲丹しゃぶ小鍋

【天麩羅】 甘鯛の鱗揚げ

【湿物】 鱈白子の茶碗蒸し

【凌ぎ】 いくら小鉢

【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】 本鮪中トロ 本日の白身 青身

【留碗】 青さと三つ葉の味噌汁

【甘味】 手練りわらび餅と塩ミルクアイス

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司