



【極み鮓懐石】三月四月限定

江戸前鮓と鱧の幽庵焼き

姫帆立蟹烏賊春野菜バター醤油焼き

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】 前菜5種盛り

【焼物】 〆すまし汁仕立て〆筍真丈焼目桜鯛うるい花びら百合根

【造里】 鮮魚二種盛り

【煮物】 そら豆饅頭 浅利餡かけ

【焼き物】 鱧の味噌幽庵焼きと姫帆立と蟹烏賊、

春野菜の牡蠣醤油バター焼き

【鉄板焼き】 四万十牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き

【寿司】 江戸前本格握り鮓五種

【留挽】 せりと青さ海苔の味噌汁

【甘味】 日向夏シャーベット



※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》三月四月限定

『桜鯛・筍・鳴門若芽の山椒香る小鍋』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】 桜鯛・筍・鳴門若芽の山椒香る小鍋

【凌ぎ】 自家製生豆腐桜エビの餡

【焜炉】 四万十牛とはちきん地鶏の鉄板焼き

【食事】 浅利のしぐれ煮と露の 炊き立て釜めし

【留挽】 青さと三つ葉の味噌汁

【甘味】 日向夏シャーベット

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 三月四月限定
『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】 前菜五種盛合せ
- 【造里き】 鱈の焼霜造里
- 【造里式】 戻りかつを漬け
- 【小鍋】 桜鯛と活け鮑・天然車海老の贅沢雲母しやぶ小鍋
- 【天麩羅】 螢烏賊の磯部揚げ 山菜2種
- 【温物】 浅利とうすい豆の茶わん蒸し
- 【凌ぎ】 春ちらし寿司
- 【肉料理】 坂越産殻付焼牡蠣バター醤油焼きと北海道サロマ牛炭焼き
- 【江戸前鮓】 本鮓中トロ 本日の白身 青身
- 【留椀】 セリと青さ海苔の味噌汁
- 【甘味】 手練りわらび餅

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司