



※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

## 【極み鮓懐石】五月六月限定

江戸前鮓と紀州鯉の若狭焼き

イクラ小鉢とあわびバター醬油焼き

熊本県産和王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

【小吸碗】 季節のお吸い物

【造里】 鮮魚二種盛り

【焼八寸】 紀州鯉若狭焼 鮑バター焼き イクラ小鉢 酢どり冥加

【肉料理】 和王牛と土佐はちきん地鶏の炭焼き

【口直し】 酢橘オリーブ素麺 酢橘 穂紫蘇

【寿司】 江戸前本格握り鮓五種

【留碗】 なめこの味噌汁

創業20年大阪老舗味噌屋直送味噌使用

【甘味】 レモンシャーベット

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  
※4名様以上限定プランです

## 《彩コース》 五月六月限定

『紀州鯉と北海帆立の酢橋しゃぶ鍋』と  
『極黒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】 紀州鯉と帆立の酢橋しゃぶ小鍋

【凌ぎ】 自家製生豆腐梅肉餡 旬野菜

【焜炉】 極み黒牛と伊予芋豚の鉄板焼き

【食事】 炭焼き穴子と枝豆の炊き立て釜めし

【留挽】 なめこの味噌汁

創業20年大阪老舗味噌屋直送味噌使用

【甘味】 レモンシャーベット

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 五月六月限定  
『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5種盛合せ

【造里】 お造里三種盛

【小鍋】 紀州鱧と天然車海老の贅沢雲丹しゃぶ小鍋

【中皿】 トロたく手巻き

【天麩羅】 かんみ鮎の天ぷら 野菜2種

【肉料理】 和王牛とはちきん地鶏 炭焼き 塩山葵

【口直し】 じゅんさいフルーツトマト

【江戸前鮓】 本鮓中トロ 本日の白身 青身

【留椀】 なめこの味噌汁

創業20年大阪老舗味噌屋直送味噌使用し

【甘味】 手練りわらび餅

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司