



※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】七月八月限定

江戸前鮓と焼八寸、鮓の塩焼き&鮑のバター醤油焼、

プレミアム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

【小吸椀】 季節の吸い物

【造里】 鮮魚二種盛り

【焼八寸】 鮓と活け鮑の牡蠣醤油バター焼き

【鉄板焼き】 和王牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き

【口直し】 順才フルーツトマト

【寿司】 江戸前本格握り鮓五種

【留椀】 なめこの味噌汁

創業200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》七月八月限定

『北海蛸と北海帆立の酢桶しゃぶ小鍋』

『炙り鰹と玉蜀黍の炊き立て釜めし』

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】 北海タコと帆立の梅しゃぶ小鍋

【凌ぎ】 自家製生豆腐 柑橘餡

【焜炉】 極み黒牛と鹿児島産黒豚の鉄板焼き

【食事】 紀州鰹と玉蜀黍の炊き立て釜めし

【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

《華コース》七月八月限定

『稚鮎のおかき揚げ』

『北海蛸と帆立の酢橘しゃぶ小鍋』

『炙り鰹と玉蜀黍の炊き立て釜めし』

五〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【造里】 鮮魚二種お造り

【小鍋】 北海タコと帆立の梅しゃぶ小鍋

【天麩羅】 村味鮎のおかきあげと天婦羅食べ比べ

【凌ぎ】 酢橘オリーブ素麺

【焜炉】 極み黒牛と鹿児島産黒豚の鉄板焼き

【食事】 紀州鰹と玉蜀黍の炊き立て釜めし

【留挽】 なめこの味噌汁

創業200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 七月八月限定
『旬魚と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種盛り
- 【造里】 お造里三種盛
- 【小鍋】 スズキ 活け鮑 天然車海老の雲丹しやぶ小鍋
- 【中皿】 トロたく手巻き
- 【天麩羅】 大粒カキ天婦羅
- 【肉料理】 和王牛とはちきん地鶏の炭焼き 塩山葵
- 【口直し】 酢橘オリーブ素麺
- 【江戸前詣】 本舗中トロ 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
- 【甘味】 手練りわらび餅

吉日 梅田燈花
料理長 岩崎秀司