



※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

【燈花22周年記念コース】九月十月限定

『秋鮭と姫帆立の牡蠣醤油バター焼き八寸』と江戸前詣り

『黒毛和牛と土佐はちきん地鶏鉄板焼き』

六〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【小吸椀】 松茸の澄まし汁

【造里】 鮮魚二種盛り

【焼八寸】 秋鮭の袖庵焼きと姫帆立の牡蠣醤油バター焼き

【凌ぎ】 自家製生豆富木の子餡

【肉料理】 黒毛和牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き

【寿司】 江戸前本格握り詣り五種

【留椀】 青さの味噌汁 創業二〇〇年大阪大源味噌

【甘味】 洋なしシャーベット

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》 九月十月限定

『紅葉鯛と帆立の柚子みぞれ小鍋』と

『極み黒牛と高知産地鶏の鉄板焼き』と

『鮭ハラスとイクラの炊き立て釜めし』

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】 紅葉鯛と帆立の柚子みぞれ小鍋

【凌ぎ】 自家製生豆富木の子餡

【焜炉】 極み黒牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き

【食事】 鮭ハラスとイクラの炊き立て釜めし

【留挽】 青さの味噌汁 創業二〇〇年大阪大源味噌

【甘味】 洋なしシャーベット

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》 九月十月限定

『松茸と紅葉鯛と帆立の柚子みぞれ小鍋』と

『極み黒牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き』と

『鱧(はも)の紫蘇天ぷら』

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】 松茸と紅葉鯛と帆立の柚子みぞれ小鍋

【天麩羅】 名残り鱧の紫蘇天ぷら

【凌ぎ】 自家製生豆富木の子餡

【焜炉】 極み黒牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き

【食事】 鮭ハラステイクラの炊き立て釜めし

【留碗】 青さの味噌汁 創業二〇〇年大阪大源味噌

【甘味】 洋なしシャーベット

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 九月十月限定
『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】 前菜五種盛り

【造里】 お造里三種杉金盛り

【小鍋】 活け鮑 天然車海老 紅葉鯛の雲丹しゃぶ小鍋

【中皿】 イクラ小鉢

【天麩羅】 鱧と松茸の天ぷら

【肉料理】 黒毛和牛炭焼きと長崎産小長井焼牡蠣

【凌ぎ】 自家製生豆富木の子餡

【江戸前詣】 江戸前詣三種盛り

【留庵】 青さの味噌汁 創業二〇〇年大阪大源味噌

【甘味】 手練りわらび餅

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
※8名様以上限定プランです

《八名様以上限定》団体様専用

飲み放題付き特別コース

『極黒牛と地鶏食べ比べ&旬魚の柚子みぞれ小鍋』

全七品&ビールなし飲み放題全三五種

飲み放題付き五〇〇〇円(税込)

【先付】 本日の逸品

【造里】 鮮魚二種お造り

【小鍋】 紅葉鯛と帆立の柚子みぞれ小鍋

【凌ぎ】 自家製生豆富木の子餡

【焜炉】 極み黒牛と土佐はちきん地鶏の鉄板焼き

【食事】 鮭ハラスとイクラの炊き立て釜めし

【留挽】 青さの味噌汁 創業二〇〇年大阪大源味噌

&35種のフリードリンク

吉日 梅田燈花

料理長 岩崎秀司