

商標登録



国内産の鰹節を毎日二時間かけてひいた出汁、特製のうどん、吟味された数々の新鮮な山海の具のれんを誇り、伝統を守り続ける老舗の味を十分にお楽しみ下さい

ききょう 7,700 (+税)

先付

くらげのりんご酢ジュレ掛け 生うに添え

鮮やかなフルーツパプリカとくらげの食感目でも、食べてもお楽しみいただける一品です

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

にじます

桜鯛と虹鱒の昆布締め

温菜

大海老 木の芽味噌焼き 筍おかき揚げ

大ぶりの海老に自家製の味噌をたっぷり塗り、焼き上げました  
ぷりっとした身とやさしい甘さ 素材の味をお楽しみください

うどんすき(小)

別添え 河内鴨

デザート

桜の杏仁豆腐

胡蝶 9,500 (+税)

左記のききょうコースに加え

以下のいずれかをお選びいただけます

1. 活車海老の天ぷら又は塩焼きを二尾
2. 鮑のステーキ
3. 神戸牛しゃぶしゃぶ肉

ぼたん 5,900 (+税)

先付

くらげのりんご酢ジュレ掛け 生うに添え

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

桜鯛 虹鱒の昆布締め

うどんすき(小)

デザート

桜の杏仁豆腐

登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、旬の味覚 河内鴨 を別添えいたします

料理内容は仕入れ等により写真と異なる場合がございます。特定原材料(卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・海老・カニ)を含んでいる場合がございますので、詳しくは係員までお尋ねください