

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

汲み上げ湯葉 生雲丹添え

前菜

季節の前菜取り合わせ

造り

お造り三種盛

鯛 かんぱち たいらぎ貝を少し変わった召し上がり方で

温菜

甘鯛燕蒸し 銀餡かけ

甘鯛のまろやかな香りと口当たりの優しい燕透き通る銀色の餡と共にお召し上がりください

うどんすき(小)

別添え ずわい蟹足

デザート

ココアの杏仁豆腐

## 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

汲み上げ湯葉

前菜

季節の前菜取り合わせ

造り

お造り三種盛

鯛 かんぱち たいらぎ貝を少し変わった召し上がり方で

うどんすき(小)

デザート

ココアの杏仁豆腐

## 登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、冬の味覚 ずわい蟹足 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