

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

### うすい豆腐

爽やかな香りと味わい  
自慢の出汁とともにお召し上がりください

前菜

### 季節の前菜取り合わせ

造里

### 桜鯛 赤貝

温菜

### 本鱈の木の芽焼 筍のおかき揚げ

桜の開花に春の訪れ 脂の乗った北海道産の本鱈に木の芽をたっぷり塗って焼き上げました

うどんすき(小)

### 別添え 河内鴨 または 春野菜盛合

デザート

### 桜のパンナコッタ

## 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. A5ランク黒毛和牛しゃぶしゃぶ肉

## ぼたん 5,900 (+税)

先付  
うすい豆腐

前菜

### 季節の前菜取り合わせ

造里

### 桜鯛 赤貝

うどんすき(小)

デザート

### 桜のパンナコッタ

## 登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、季節の味覚 河内鴨 または 春野菜盛合 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