

一月 お献立 天 拝

八寸

・紫花豆 又は 栗の渋皮煮  
・タコの柔煮

・数の子松前(蕪、昆布、ちしやとう、人参)

・カラスミ大根

・すっぽん茶碗蒸し

・松風

・干柿としめじのゴマ白和え

・子持鮎のコンフィ

・河豚皮の酢の物

・海老チーズ

三点盛り 白身 脇 他

お 椀

かぶら蒸し

(銀杏、百合根、穴子、椎茸、人参、甘鯛)

焼 物

鱈の幽庵焼

ご 飯

香の物

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅、黒蜜

5,940円  
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが  
ございますのでご了承くださいませ  
お米は国産米を使用しております

一月 お献立 基 山

八寸

・紫花豆 又は 栗の渋皮煮  
・タコの柔煮

・数の子松前(蕪、昆布、ちしやとう、人参)

・カラスミ大根

・すっぽん茶碗蒸し

・松風

・干柿としめじのゴマ白和え

・子持鮎のコンフィ

・河豚皮の酢の物

・海老チーズ

四点盛り 白身 脇 他

お 椀

かぶら蒸し

(銀杏、百合根、穴子、椎茸、人参、甘鯛)

箸休め

チーズグラタン

(レモン地鶏、しめじ、えのき、ホワイトソース)

焼 物

肩ロース生姜照焼

ご 飯

香の物

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅、黒蜜

8,316円  
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが  
ございますのでご了承くださいませ  
お米は国産米を使用しております

一月 お献立 四王寺

八寸

- ・紫花豆又は栗の渋皮煮
- ・タコの柔煮
- ・数の子松前(蕪、昆布、ちしやとう、人参)
- ・カラスミ大根
- ・すっばん茶碗蒸し
- ・松風
- ・千柿としめじのゴマ白和え
- ・子持鮎のコンフィ
- ・河豚皮の酢の物
- ・海老チーズ

お造り

- 四点盛り 白身 脇 他

お 椀

かぶら蒸し(银杏、百合根、穴子、椎茸、人参、甘鯛)

箸休め

- チーズグラタン  
(レモン地鶏、しめじ、えのき、ホワイトソース)

焼 物

- 肩ロース生姜照焼
- 鱒の幽庵焼

ご 飯

香の物

デザート

- フルーツあんみつ
- わらび餅、黒蜜

10,692 円  
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが  
ございますのでご了承くださいませ  
お米は国産米を使用しております

一月 お献立 四王寺

八寸

- ・紫花豆又は栗の渋皮煮
- ・タコの柔煮
- ・数の子松前(蕪、昆布、ちしやとう、人参)
- ・カラスミ大根
- ・すっばん茶碗蒸し
- ・松風
- ・千柿としめじのゴマ白和え
- ・子持鮎のコンフィ
- ・河豚皮の酢の物
- ・海老チーズ

お造り

- 四点盛り 白身 脇 他

お 椀

かぶら蒸し(银杏、百合根、穴子、椎茸、人参、甘鯛)

箸休め

- チーズグラタン  
(レモン地鶏、しめじ、えのき、ホワイトソース)

焼 物

肩ロース生姜照焼

ご 飯

香の物

デザート

- フルーツあんみつ
- わらび餅、黒蜜

10,692 円  
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが  
ございますのでご了承くださいませ  
お米は国産米を使用しております

※ 四王寺会席は、お造りにふぐ刺しを追加、  
又は焼物に鱒の幽庵焼を追加、どちらかお選び頂けます。

一月 お献立 宝満

八寸

・紫花豆 又は 栗の渋皮煮  
・夕コノ柔煮

・数の子松前(蕪、昆布、ちしやとう、人参)  
・カラスミ大根

・すっぽん茶碗蒸し

・松風

・干柿としめじのゴマ白和え

・子持鮎のコンフィ

・河豚皮の酢の物

・海老チーズ

お造り

四点盛り 白身 脇 他

河豚刺し

お椀

かぶら蒸し(銀杏、百合根、穴子、椎茸、人参、甘鯛)

箸休め

チーズグラタン

(レモン地鶏、しめじ、えのき、ホワイトソース)

焼物

サーロインステーキ

キンキの幽庵焼

ご飯

香の物

デザート

フルーツあんみつ

わらび餅、黒蜜

メロン

13,068 円  
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが  
ございますのでご了承くださいませ  
お米は国産米を使用しております