

# 彩楽膳

三、九八〇円

税サ込

四、八十六円

お献立

先付

- ・雲丹豆腐 ランプフィッシュ
- セルフィーユ 旨出し
- ・粕汁仕立て
- 蒸し鶏 大根 人参 葱
- ・海老 白オマリネ
- アンチョビネーズ

主菜膳

- ・鱈柚香焼 黒胡麻牛蒡
- 子持ち公魚磯辺揚げ 揚梅
- ・パンスープ煮
- 鶏そぼろ餡 隠元
- ・本日の造りサラダ仕立て
- ・小松菜浸し 釜揚げしらす
- 彩り胡麻
- ・鯛旨煮 落
- ・大豆 ひじき旨煮 赤麹蒟
- ・水蛸 胡瓜 若布
- 土佐酢 梅肉
- ・生湯葉 昆布茶ジュレ

御飯

- 釜炊き御飯
- 碓井豆 錦糸玉子 胡麻

香の物  
止 椀

デザート

本日のデザート

令和八年二月  
梅田 万茶寮  
調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

# 茶寮スタイル

彩小箱

六、六〇〇円

税サ込

七、九八六円

お献立

先付

- 雲丹豆腐 ランプフィッシュ
- セルフィーユ 旨出し

温菜

- ・粕汁仕立て
- 蒸し鶏 蓮根餅
- 大根 人参 葱

二段小箱《上段》

- ・小松菜浸し 釜揚げしらす
- 彩り胡麻
- ・海老 白オマリネ
- アンチョビネーズ
- ・本日のサラダ仕立て
- 《下段》
- ・鱈柚香焼 黒胡麻牛蒡
- 子持ち公魚磯辺揚げ 揚梅
- ・鯛旨煮 落
- ・生湯葉 昆布茶ジュレ

煮物

- 博多牛サーロインステーキ陶板焼
- 添え野菜 網焼タレ

御飯

- 釜炊き御飯
- 碓井豆 錦糸玉子 胡麻

香の物  
止 椀

デザート

グラマラツカ

令和八年二月  
梅田 万茶寮  
調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます