

## 【ご夕食】

寿司御膳

二六二五円

小鉢 焼き合わせ にぎり寿司 天婦羅 汁物 甘味

季節御膳

二六二五円

六角弁当(小鉢 造り 八寸 揚物)

もち豚蒸し鍋 御飯 漬物 甘味

和定食

三一五〇円

小鉢 造り 焼き合わせ 天婦羅

ミニステーキ 汁物 御飯 漬物 甘味

松花堂

三六七五円

小鉢 造り 煮物 八寸 酢物 汁物 御飯 漬物 甘味

ステーキ又は天婦羅

左記の料理はお二人様より

白水鍋

五二五〇円

先付け 造り 白水鍋(味噌鍋) うどん 御飯 漬物 甘味

料金には別途、サービス料(一〇%)加算させていただきます。

特別会席

四九八〇円

きらら会席

六〇〇〇円

なぎさ会席

八〇〇〇円

白水会席

一〇〇〇〇円

会席料理は(サービス料込、税金別)価格となります。

臯月 なぎさ懐石 (お二人様より)

八〇〇〇円

前菜

紅芋豆腐 若鮎酢焼き 川海老利休揚げ

新小芋醍醐 粽麩 蚕豆古武士和え 新蓴菜

造り

季節の魚盛り合わせ あしらい一式

焚合せ

鮑江ノ島煮 (白味噌仕立て)

瓢長芋白煮 五三竹土佐

末広南瓜 絹さや 菖蒲麩

焼物

牛ロース鉄板焼き 泉州ソース

茸 アスパラ

蒸し物

蓬饅頭 (百合根 鶏そぼろ)

一文字人参 軸三つ葉 山葵餡

揚物

伊勢海老二色揚げ (青き海苔 ゆかり)

野菜二種 塩

お食事

泉州穴子箱寿司 甘酢がり

汁物

茶そば 洗い葱 翁昆布 刻み海苔

果物

季節物



白水  
Japanese Cuisine 和食 Hakusui

料金はサービス料 (一〇%) 込み価格です。

税金込み価格は八四〇〇円となります。

臯月 きらら会席 (お二人様より)

六〇〇〇円

前菜

紅芋豆腐 若鮎酢焼き

川海老利休揚げ 粽麩 新小芋醍醐

造り

季節の魚盛り合わせ あしらい一式

煮物

甘鯛臙臙煮 五三竹土佐煮

末広南瓜 絹さや 菖蒲麩

焼物

鱸新緑焼き 矢羽根蓮根 伽羅路

蒸し物

蓬饅頭 (百合根 鶏そぼろ)

一文字人参 軸三つ葉 山葵餡

揚げ物

鱈錦揚げ 鯉昇り見立て

吹流し牛蒡 ミニアスパラ 骨煎餅 塩

酢物

鱈砵巻き 新男爵臙

茗荷 海藻 辛子黄味酢

お食事

季節御飯 漬物 止椀

果物

季節物



白水  
Japanese Cuisine 和食 Hakusui

料金はサービス料 (一〇%) 込み価格です。

税金込み価格は六三〇〇円となります。

皐月 特別会席 (お二人様より)

四九八〇円

前菜

菖蒲豆腐

川海老利休揚げ 新小芋醍醐

造り

季節の魚盛り合わせ

あしらい一式

煮物

鯛兜煮 五三竹 木の芽

都弁当

上段

鱈新緑焼き 矢羽蓮根 出し巻き

蚕豆古武士和え 蓴菜

下段

野菜寿司 椎茸 赤蕪 花山葵細巻き

蒸し物

吟醸蒸し 銀銘

(海老 鶏 銀杏 百合根 椎茸 三つ葉)

揚物

貝柱岩石揚げ (男爵 人参 枝豆)

野菜二種 レモン 塩

お食事

山菜筍御飯 漬物 止椀

果物

季節物



白水  
Japanese Cuisine 和食 Hakusui

料金はサービス料(一〇%)込み価格で

税金込み価格は五二二九円となります。