

【ご昼食】

白水ランチ(平日のみ)

一三六五円

牛トロ口重

一五七五円

小鉢 海鮮サラダ 牛トロ口重 汁物 漬物 果物

うな重

一八九〇円

小鉢 うざく うな重 焚き合わせ 汁物 漬物 果物

天婦羅御膳

二一〇〇円

小鉢 焚き合わせ 天婦羅 酢物 汁物 御飯 漬物 果物

寿司御膳(にぎり寿司六かん 細巻)

二一〇〇円

小鉢 焚き合わせ 寿司 天婦羅 汁物 果物

寿司御膳上(にぎり寿司十かん)

三一五〇円

小鉢 焚き合わせ 寿司 天婦羅 汁物 果物

造り御膳

二六二五円

小鉢 焚き合わせ お造り 天婦羅 汁物 御飯 漬物 果物

四季御膳

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 果物

松花堂

三一五〇円

造り 煮物 八寸 酢物 汁物 御飯 漬物 果物

ステーキ又は天婦羅

健美会席

三一五〇円

お昼会席

三六七五円

料金に別途、サービス料(一〇%)を加算させていただきます。

特別会席

四九八〇円

特別会席は(サービス料込 税金別)価格となります。

臯月 お昼会席 (お二人様より)

三六七五円

先付け 紅芋豆腐 黄味香煎 旨出し

造り 季節の魚盛り合わせ

あしらい一式

煮物 泉州穴子黄金煮

椎茸 筍 南瓜 絹さや 菖蒲麩

半月盆盛り

八寸 鯖木の芽味噌焼き 出し巻き 酢取

川海老利休揚げ 新小芋醍醐

千代子 鱈砵巻き 蓴菜

手毬寿司 海鮮三種 甘酢がり

揚げ物 海老青さ揚げ 野菜二種 塩

蒸し物 吟醸蒸し 銀飴

お食事 山菜筍御飯 漬物 止椀

果物 季節物 コーヒー



白水
Japanese Cuisine 和食 Hakusui

料金には別途、サービス料(10%)を加算させていただきます。

皐月 健美会席 (お二人様より)

三一五〇円

野菜ジュース

先付け 小芋揚げだし 薬味

造り 鯛薄造りサラダ仕立て

ポン酢ドレッシング

煮物 蛸柔らか煮 五三竹

南瓜 絹さや 菖蒲麩

焼物 鱸木の芽焼き 酢取り茗荷 粽麩

蒸し物 茶碗蒸し 振り柚子

揚物 筍と若布の搔き揚げ

レモン 塩

酢物 もずく酢 梅肉

お食事 山菜筍御飯 漬物 止椀

果物 季節物



白水

Japanese Cuisine 和食 Hakusui

料金には別途、サービス料(一〇%)を加算させていただきます。