魚庭花籠御膳（なにわ）

Naniwa Hanakago Gozen

●花籠

小鉢2種	大阪産（もん）泉州菊菜と大阪よろしい茸のお浸し（又は白掛け） 胡桃葛豆富　叩き胡桃　クコの実　山葵　旨出汁ジュレ
煮物	大阪産（もん）蛸柔らか煮と旬野菜の旨煮
酢肴	菊花かぶらレモン和え　燻製鮭
造里	大阪産（もん）おすすめ魚介
油物	海老と河内蓮根の天麩羅　レモン　藻塩

●外付

蒸物	大阪産（もん）海老芋饅頭と大阪煮穴子　泉州三つ葉あん
食事	白米（おすすめ銘柄米）　香の物
留椀	赤出汁
甘味	本日のおすすめ

Small Dishes	Lightly Blanched Senshu Garland Chrysanthemum and Osaka Yoroshii Mushrooms Seasoned with Dashi or Senshu Garland Chrysanthemum and Osaka Yoroshii Mushrooms with Tofu Sauce Walnut Kudzu Tofu, Crushed Walnuts, Goji Berries, Wasabi, Savory Dashi Gelée
Simmered Dish	Tender-Braised Osaka Octopus with Simmered Seasonal Vegetables
Vinegared Dish	Chrysanthemum Turnip Dressed with Lemon, Smoked Salmon
Sashimi	Recommended Seafood from Osaka
Fried Dish	Shrimp and Kawachi Lotus Root Tempura, Lemon, Seaweed Salt
Steamed Dish	Osaka Ebi-imo Dumpling and Simmered Osaka Conger Eel with Senshu Mitsuba Sauce
Rice	White Rice (Recommended Brand Rice) with Pickles
Soup	Red Miso Soup
Dessert	Dessert of the Day

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※All menu items are subject to change according to purchase availability.