

ご予約限定

季節の

# 四方拝コース

全てのランチコースに下記お料理が付きます。

- ・鯉の洗い
- ・西京鍋
- ・ワカサギと季節野菜の天ぷら
- ・好きなお食事
- ・椀物(北拝コースは除く)
- ・季節の甘味
- ・お飲み物 平日のみ

※「お食事」によって金額が変わります。

## 季節の目玉



## 西京鍋

川魚の西京白味噌仕立て  
鍋の中の食材は富士山サーモン、すっぽん団子・有頭海老・水菜・長葱・カブが入っています。京都の西京味噌を使用したスープは一般的な味噌とは味や風味が違い、塩味が抑えられ、甘くまろやかな味わいが堪能できます。

# 東拝コース 五九八二円

(六五八〇円)

## 東の守り神「青龍」鰻

せいりゅう

立身出世、金運を願って

龍の形をした瑞獣。川の流れを象徴します。

東に昇る太陽と川は穀物の実りを助け、

成功と出世・富を導きます。



### 一品料理

- ・鯉の洗い
- ・西京鍋 川魚の西京白味噌仕立て
- ・ワカサギと季節野菜の天ぷら

### お食事

うな重

上うな重、特選うな重にも変更できます。

上うな重

1,000円 (1,100円)

特選うな重

1,500円 (1,600円)



季節の目玉

西京鍋

季節の甘味

いちご キウイフルーツ

抹茶レモン大福

ワカサギと季節野菜の天ぷら

鯉の洗い

## 季節の甘味「大福」について

三重県鈴鹿市にて三〇〇年以上続く老舗和菓子屋、小原本舗大徳屋長久。十六代当主がつくる新感覚和菓子ブランド「Tokeshi」とをかし。かのうやでご紹介するのは究極のふわふわ、とろとろを追求した新感覚の『大福 Dai-fuku』です。

### 肝吸い

### お新香

### 季節の甘味

抹茶レモン大福  
季節の果物  
(いちご・キウイフルーツ)

### お飲み物

平日のみ

※仕入れの都合により、商品が変更になる場合がございます。  
※( )内は税込価格です。

# 南拝コース 五九八二円

(六五八〇円)



## 南の守り神

「朱雀」鰻、すっぽん

家運隆盛、招福を願って



お食事 ひつまぶし

### さいはい

## 西拝コース 三三〇〇円

西の守り神「白虎」鰻  
諸病平癒、子宝を願って

(三三〇〇円)



お食事 鯉のひつまぶし

## 北拝コース 三八一九円

北の守り神  
「玄武」すっぽん  
健康長寿、厄除を願って

(四二〇〇円)



お食事 すっぽん雑炊