

## 和食会席

明治24年創業時より120年余り愛されてきた料亭のお料理を、ご宴会でもお楽しみいただけます

### 彩 -irodori- 5,000 円

- [食前酒]  
季節の食前酒
- [先附]  
炙りサーモンの味噌掛け  
季節の口取
- [椀盛]  
蟹真薯 清汁仕立て
- [造り]  
鯛・帆立 二種盛り
- [焚合]  
季節野菜の焚合
- [焼物]  
大和ポーク 味噌漬け焼き
- [御飯]  
奈良県産ひのひかり  
留椀・香の物
- [甘味]  
菊水楼「季節の羊羹」



### 霞 -kasumi- 7,000 円

- [食前酒]  
季節の食前酒
- [先附]  
炙りサーモンの味噌掛け  
季節の口取
- [椀盛]  
蟹真薯 清汁仕立て
- [造り]  
鯛・鯛・帆立 三種盛り
- [焚合]  
季節野菜の焚合
- [焼物]  
大和ポーク 味噌漬け焼き
- [強肴]  
蟹の茶碗蒸し
- [御飯]  
奈良県産ひのひかり  
留椀・香の物
- [甘味]  
菊水楼「季節の羊羹」



### 奏 -kanade- 10,000 円

- [先附]  
炙りサーモンの味噌掛け
- [椀物]  
蟹真薯 清汁仕立て
- [造り]  
鯛・鯛・帆立 三種盛り
- [焚合]  
大和牛すきやき
- [口取]  
季節の口取
- [合肴]  
吉野葛使用胡麻豆腐
- [強肴]  
蟹の茶碗蒸し
- [御飯]  
河豚雑炊・香の物
- [甘味]  
菊水楼「季節の羊羹」



### ドリンクプラン

- 1,200 円  
ソフトドリンク 5種
- 2,000 円  
ビール  
日本酒  
(ひや・熱燗・冷酒)  
ウーロン茶  
オレンジジュース
- 3,000 円  
ビール  
赤白ワイン  
焼酎(芋・麦)  
日本酒  
(ひや・熱燗・冷酒)  
梅酒  
ウィスキー  
ノンアルコールビール  
ウーロン茶  
オレンジジュース
- [オプション]  
乾杯酒  
+500 円 / おひとり  
スパークリング日本酒  
または  
スパークリングワイン

## Nara Cuisine

昭和42年創業洋食菊水のエッセンスと、料亭菊水楼の和のテイストを織り交ぜたお箸でお召し上がりいただく洋食コースです。奈良・大和の食材が登場します。

### 4,000 円

- [前菜]  
鯛カルパッチョと  
旬の奈良県産野菜の  
フレッシュサラダ  
サルサヴェルデ  
ドレッシング
- [スープ]  
グリーンピースの  
ポターージュ
- [肉料理]  
大和ポークの  
麴漬けグリル  
ピカンテトマトソース
- [デザート]  
苺の  
スフレチーズケーキ  
パン  
コーヒー / 紅茶



### 6,000 円

- [前菜]  
フォアグラのロワイヤル  
奈良漬ソース  
飛鳥の蘇と  
クリームチーズのミニ最中  
鴨ロースの醤油煮  
宇陀金ごぼうのコンソメ煮  
鯛のカルパッチョ
- [スープ]  
海老のビスク 蟹真薯入り
- [魚料理]  
甘鯛のグリル  
春の蕪のソース  
落の香梅煮添え
- [肉料理]  
アンガス牛サーロイン  
合わせ味噌  
デミグラスソース
- [カレー]  
菊水カレー
- [デザート]  
赤い果実のマリネ  
コーヒー / 紅茶



### ドリンクプラン

- 1,200 円  
ソフトドリンク 5種
- 2,000 円  
ビール  
赤白ワイン  
ウーロン茶  
オレンジジュース
- 3,000 円  
ビール  
赤白ワイン  
焼酎(芋・麦)  
日本酒  
(ひや・熱燗・冷酒)  
梅酒  
ウィスキー  
ノンアルコールビール  
ウーロン茶  
オレンジジュース
- [オプション]  
乾杯酒  
+500 円 / おひとり  
スパークリング日本酒  
または  
スパークリングワイン