



おりふしの葉 其二 —冬至—

冬至とは24節気の一つで、1年で夜が最も長く昼が短い日。日本では、太陽の力が一番弱まった日であることから、この日を境に再び力が甦ってくると共に、運も上昇するとされます。

「運盛り」と言われ、運気をさらに上げる為「ん=運」が重なる縁起担ぎの食材を食べる風習があります。日本の冬至の風習は、無病息災を願い寒い冬を乗り切るために考えた昔の人の知恵なのです。今ある命と自然の恵みに感謝する、冬至の風習を取り入れた特別会席をお楽しみください。

◆日時：2021年12月22日（水） 12:00スタート
※料理は一斉スタートですので、開始時間の10分前までにご来店ください。

◆お一人様 12,000円（消費税・奉仕料込）

※お子様ランチのご用意もございます。お気軽にお問い合わせください。
※乾杯酒のきんかん酒以外のドリンクは別途料金頂戴致します。
※12月18日までの完全ご予約制でございます。お早目にご予約下さい。
※既定人数に達しましたら、ご予約の受付を終了いたします。

【冬至の特別会席 お献立】

食前酒 きんかん酒
冬至の七福
いんげん豆ごま和え・焼きなんきん・矢羽酢れんこん・にんじんの旨煮
揚げぎんなん・シャンペンオンの山椒煮・ポンカン蜂蜜漬け
椀 盛 焼き甘鯛 揚げ蓮根餅 大黒しめじ ゆず 青菜 人参短冊
造り 金目鯛の炙り 鮪 烏賊 祝大根巻けん
合 肴 とまと鍋（大和撫子とまと朱雀姫を使用）
結崎ネブカ 胡麻豆腐 海老素揚げ 原木椎茸 大和まな
口 直 大鉄砲大豆すり流し 大和肉鶏
追 肴 ホタテ貝五色あられ揚げ 宇陀金ごぼう 青葱衣揚げ 旨塩
留 椀 赤だし
御 飯 蓮の実ご飯
甘 味 なんきんプリン

※仕入れ状況等により、一部食材を変更する可能性があります



お顔合わせ・ご結納プラン

お二人とご両家の家族が介する「結納」「顔合わせ」御両家の末永い幸せを祈り、心のこもったサービスとお慶びの席にふさわしいお料理でお手伝いいたします。

お顔合わせ・ご結納プラン 22,000円（税込）

縁起物の食材、尾頭付きの鯛を使った祝い会席とお写真撮影・お土産のお菓子がセットになったプラン

—プラン内容—

祝い会席

記念のお写真(1カット×2セット)

記念のお菓子(菊水楼特製羊羹をご両家様に1棹ずつ)

菊水楼のご予約・お問い合わせ

[ご予約日とお時間] [お名前] ☎ 0742-23-2001

[人数] [アレルギーの有無] ✉ yoyaku@kikusuiro.co.jp

[お食事プラン]をお伝えください。

12月18日
まで要予約

ご予約は
2名様より

◇受付時間 10:00-19:00

◇定休日/火曜日

〒630-8301奈良県奈良市高畑町1130

ご予約はこちら



【LINE公式】



- 写真はイメージです。
- 記載した内容は予告なく変更する場合がございます。
- 商品の特性により、色合い・具材の大きさ等が異なる場合がございます。
- 法人様の請求書対応をご希望でしたらお問い合わせくださいませ。