



かすが はくたく わかくさ やまきぜん
春日饂飩若草山焼膳
 (鯰四付)

- ・春日饂飩うどん茜鍋
- ・鯰の照り焼 はじかみ添え
- ・出し巻き玉子
- ・ゆばの御刺身
- ・野菜天麩羅盛合わせ
- ・焚き合せ
- ・吉野本葛仕立てごま豆腐山葵添え
- ・和え物(蒟蒻の梅肉和え)
- ・ご飯(紫添え)
- ・香物(奈良漬、他)
- ・春日鹿まんじゅう かのこ

2,700円(税込)



春日饂飩うどん

平安時代、春日大社で饂飩女に饂飩というものを雅楽と舞をしてつくらせ、勅使に振る舞ったものが日本のうどんの起源とも言われています。

当店「春日饂飩うどん」は、もちりした食感となめらかな喉越しを特徴とした幅広の麺を、現代風にアレンジした食味でお召し上がりいただけます。

かすが はくたく わかくさ やまきぜん
春日饂飩若草山焼膳

- ・春日饂飩うどん茜鍋
- ・ゆばの御刺身
- ・野菜天麩羅盛合わせ
- ・焚き合せ
- ・吉野本葛仕立てごま豆腐山葵添え
- ・和え物(蒟蒻の梅肉和え)
- ・ご飯(紫添え)
- ・香物(奈良漬、他)
- ・春日鹿まんじゅう かのこ

2,160円(税込)



※各メニューに含まれる野菜の種類は季節により変わることがあります。※器は予告なく変更する場合があります。

ハロニオリ

当店自慢の大和風料理

奈良

大和の楽



古都のおもいで

2018年若草山焼き特別メニュー



株式会社 菊一文字四郎包永
きくいちもんじゅうしろうかねなが

大和風料理 永楽

〒630-8211 奈良市雑司町488

TEL: 0742-26-2211

FAX: 0742-22-0261

kikuichi.com

kikuichihamono.com