

心あり

当店自慢の大和風料理

大和の楽

奈良

古都のおもいでに




株式会社 菊一玄珠四郎包永
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: 0742-26-2322
kikuichi.com
kikuichihamono.com

はくたくいろどり 春日餺飥彩膳

- ・副菜は、季節・御希望価格により内容を変更いたします。
- ・内容は「お任せ」で御願いたします。
- ・白飯を大和茶飯に変更できます (+108円)



参考価格: 2,700円 (税込)

【構成例】

- ・春日はくたくうどん鍋
- ・季節野菜の炊き合わせ
- ・サーモンの錦糸巻き
- ・八寸盛合せ
鰯照り焼き
麩田楽
出し巻き玉子
和え物
- ・胡麻豆腐
- ・季節の野菜天ぷら
- ・御飯 (紫添え)
- ・香の物
- ・春日鹿まんじゅう「かのこ」



春日餺飥うどん

平安時代、春日大社で餺飥女が雅楽の奏でられるなか麺を打ち、皇室や貴族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。当店の「春日餺飥うどん」は、もっ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。

はくたく 春日餺飥永楽膳

- ◎ 春日はくたくうどん
 - ・古代ひしお
 - ・《つけ汁》のっぺい汁

- ◎ 永楽膳
 - ・鰯の照り焼きと花蓮根
 - ・季節野菜を主とした炊き合わせ
 - ・海老の彩色揚げとしし唐の天麩羅
 - ・吉野本葛仕立て ごま豆腐山葵添え
 - ・蒟蒻田楽 ゆず味噌添え
 - ・ゆばのお刺し身
 - ・黒豆煮 ・香の物2種
 - ・御飯 (紫添え)
 - ・春日鹿まんじゅう「かのこ」
 - ・季節のフルーツ

参考価格: 3,240円 (税込)



万葉釜めし膳

万葉集に記された食物を使用した当社ならではの釜めし。

① 八寸盛合せ、
胡麻豆腐、味噌汁付

万葉釜めし、八寸盛合せ
胡麻豆腐、味噌汁

1,620円
(税込)

② 箱膳、味噌汁付

万葉釜めし、
箱膳、味噌汁

1,836円
(税込)

③ 箱膳、きつねうどん付

万葉釜めし、箱膳、
大和風きつねうどん

2,052円
(税込)



※夏季は冷製うどん

八寸 出し巻き玉子、小芋田楽、
蒟蒻田楽 他

箱膳 季節の野菜天麩羅盛合せ4種、
炊き合わせ5種盛り、
胡麻豆腐、
季節の和え物、香の物



春日はくたく膳

④ 白飯、箱膳付

春日はくたくうどん
白飯紫添え、箱膳、
春日鹿まんじゅう「かのこ」

1,620円(税込)

⑤ 茶飯、箱膳付

春日はくたくうどん
茶飯、箱膳、
春日鹿まんじゅう「かのこ」

1,728円(税込)

⑥ 白飯、箱膳

八寸盛合せ付
春日はくたくうどん
白飯紫添え、
箱膳、八寸盛合せ
春日鹿まんじゅう「かのこ」

2,160円(税込)

うどんの起源とも言われる幅広の麺「はくたく」を
現代風の食味にアレンジしました。



八寸 鰯照り焼き、麩田楽、
出し巻き玉子、和え物

箱膳 季節の野菜天麩羅盛り合せ4種、
炊き合わせ5種盛り、
胡麻豆腐、
季節の和え物、香の物

⑥の白飯を茶飯に変えた

⑦茶飯、箱膳、八寸盛合せ付 2,268円(税込)

伝承大和茶がゆ膳



大和人が朝、昼に食し、
今日に伝えられる
胃腸に優しい健康食です。

⑧茶がゆ、箱膳、小皿盛
あられ他添え物付

1,728円(税込)

箱膳

季節の野菜天麩羅盛合せ4種
炊き合わせ5種盛り、
胡麻豆腐、季節の和え物、香の物

小皿盛

小芋、大根、蒟蒻田楽他

春日はくたく膳を除く
全てのメニューにお付けてあります。



1個 150円(税込)

オプショナル
春日鹿まんじゅう
かのこ
神様のお使いの「鹿」の姿をした
かわいく縁起の良いおまんじゅうです

食物アレルギー物質の表示

各メニューに含まれる食物アレルギー物質
(特定原材料 7品目)を下記のアイコンで
表示しています。



*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。

*既存価格より抑えたメニューをご希望の
方はご相談ください。