

菊一文珠四郎包永

きくいちもんじゅうしろうかねなが

大和風料理 永楽

古都のおもいでに

当店自慢の大和風料理

はくたく いろいろ 春日餺飥彩膳

2,500円(税別)



- ・万葉釜めし
- ・春日はくたくうどん
- ・箱膳
 - 出し巻き玉子
 - 鰯照焼き、花蓮根
 - 湯葉巻き、人参
 - 麩田楽、胡麻豆腐
 - 茄子煮浸し
 - 焚き合わせ3種
 - 柿の葉ずし
 - 季節和え物
 - 奈良漬
- ・揚げ物
 - 胡麻豆腐カダイフ揚げ、
 - さつま芋、オクラ
- ・春日鹿まんじゅう かのこ

はくたく えいらく 春日餺飥永楽膳

参考価格 3,000円(税別)

【構成例】

◎ 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



- ・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(+100円税別)

〒630-8211 奈良市雑司町488

TEL: 0742-26-2211 / FAX: 0742-26-2322

Http://kikuichi.com

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
大和の釜めし



①万葉釜めし膳
万葉釜めし、箱膳、味噌汁



②万葉釜めし膳(八寸付)
万葉釜めし、箱膳、八寸盛合せ、味噌汁



箱膳 胡麻豆腐、焼き合わせ4種、蒲鉾、季節和之物、出し巻き玉子、奈良名産柿の葉ずし(鯖)、奈良漬

八寸 鰯照焼き、さつま芋甘露煮、麩田楽、花蓮根



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



⑤大和茶がゆ膳

茶がゆ、箱膳、漬物三種盛り



箱膳

胡麻豆腐・焼き合わせ4種
季節和之物・出し巻き玉子
奈良名産柿の葉ずし(鯖)
蒲鉾、奈良漬

④春日はくたく膳(八寸付)

春日はくたく、八寸盛合せ、六角(一段、二段)
春日鹿まんじゅうかこのこ



一段	奈良名産柿の葉ずし(鯖)2貫 巻きずし2貫、奈良漬
二段	胡麻豆腐、焼き合わせ4種、季節和之物

八寸 鰯照焼き、さつま芋甘露煮
麩田楽、花蓮根

かすがはくたく
春日日饅飴
平安時代
春日大社で
饅飴女が雅楽の奏
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。



春日はくたく膳



うどんの起源とも言われる
幅広の麺「はくたく」
もっちりした食感と
滑らかな喉越しが特徴です

※夏季は冷製はくたく

③春日はくたく膳

春日はくたく、六角(一段、二段)
春日鹿まんじゅうかこのこ



※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。