

竹の家 春のお品書き

※現在は10名様以上の要予約制(3日前まで)のみ承っております。(2021年4月現在)

季節の和食コース ¥4,000

先付	桜豆腐	油物	春野菜の天婦羅
小鉢物	奈良県産野菜の彩サラダ	御飯物	白御飯
お造り	季節の三種盛り	汁物	吸い物
陶板焼	牛ロースの陶板焼き	香の物	三種盛り
洋皿	温かい洋皿料理	甘味	季節の甘味
焚合	季節の煮物		



贅沢和食コース ¥7,500

先付	桜豆腐	油物	鮑の天婦羅	春野菜
前菜	季節の三種盛り	御飯	白御飯	
造り	季節の三種盛り	汁物	味噌汁	
陶板焼	ヤマトポーク	香の物	三種盛り	
蒸物	桜鯛道明寺蒸し	甘味	季節の甘味	
小蒸し	このわた蒸し			

竹の家コース ¥5,500

先付	桜豆腐	油物	春野菜の天婦羅
小鉢	季節の三種盛り	御飯物	白御飯
お造り	季節の三種盛り	汁物	梅の吸い物
陶板焼	ヤマトポーク陶板焼	香の物	三種盛り
焚合	若竹煮	甘味	季節の甘味
蒸物	桜鯛道明寺蒸し		

おまかせコース ¥10,000

先付	桜豆腐	洋皿	大和牛ブチステーキ
先吸	若筍吸い	油物	海老の素揚げ
お造り	季節の三種盛り	御飯	白御飯
焼魚	季節の魚盛り合わせ	香の物	三種盛り
小蒸	鴨万頭	汁物	赤出汁
強魚	蟹味噌グラタン	甘味	季節の甘味

お子様メニュー ¥1,530

コーンポタージュ/ミニハンバーグ/ソーセージ/チキンナゲット/海老フライ/クロック
フライドポテト/チキンライス/プチデザート/ドリンク

■ご要望に応じたコース料理のご注文も承ります。まずはお問合せください。■

※写真は全てイメージです。 ※メニュー内容は変更する場合がございます。予めご了承ください。 ※表記価格は全て消費税込み価格です。

ドリンクメニュー

※現在は10名様以上の要予約制(3日前まで)のみ承っております。(2021年4月現在)

ドリンクメニュー

風の森 Petit 375ml (御所市・油長酒造)	¥2,410	烏龍茶	¥510
花巴 速醸無添加純米酒 300ml (吉野郡・美吉野酒造)	¥1,810	オレンジジュース	¥510
住馬 純米酒 300ml (生駒市・上田酒造)	¥1,210	アップルジュース	¥510
春鹿 本醸造 300ml (奈良市・今西清兵衛商店)	¥1,030	グレープフルーツジュース	¥510
瓶ビール(中)	¥920	コカ・コーラ	¥510
ノンアルコールビール	¥720	ジンジャーエール	¥510
グラスワイン(赤・白)	¥620	カルピス	¥510
ウイスキー	¥770		
ハイボール	¥820		

フリードリンク(2時間制) お一人様 ¥1,500

ビール/ワイン(赤・白) / 焼酎(芋・麦) / ウイスキー/日本酒/ノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル/オレンジジュース/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール

地酒付きフリードリンク(2時間制) お一人様 ¥2,000

ビール/ワイン(赤・白) / 焼酎(芋・麦) / ウイスキー/日本酒/ノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル/オレンジジュース/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール
奈良の地酒(花巴・住馬・春鹿・大和の露)