

## 竹の家 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7月現在)

### 慶事・慶弔のお料理

お子様のご生誕、ご長寿のお祝い・結納・顔合わせ  
法事・法要・偲ぶ会など大切な日にふさわしいお料理を  
ご用意させていただきます。



お献立の内容につきましてもご予算に応じてご提案いたしますので  
ご要望などお気軽にお問い合わせください。  
少人数から大人数までご利用いただける個室もございます。

### 季節の和食コース ¥4,000

先付け 豆腐 美味出汁  
小蒸し 鱧 冬瓜 きのこのちり蒸し すだち  
お造り 季節の魚三種盛り合わせ あしらい一式  
焼き物 牛肩ロース肉の陶板焼き 焼き野菜一式  
焚合 破竹と夏野菜の焚き合わせ 青味  
洋皿 和風合鴨ロース煮  
油物 たたき海老と蓮根のぶぶあられ揚げ  
御飯物 白御飯  
汁物 梅吸い  
香の物 三種盛り合わせ  
甘味 季節の甘味

### 竹の家コース ¥5,500

先付け 豆腐 美味出汁  
小蒸し 鱧 冬瓜 きのこのちり蒸し すだち  
お造り 季節の魚三種盛り合わせ あしらい一式  
焼き物 ヤマトポークの陶板焼き 焼き野菜一式  
焚合 破竹と夏野菜の焚き合わせ 青味  
洋皿 和風合鴨ロース煮  
油物 大海老と野菜の天麩羅  
御飯物 白御飯  
汁物 梅吸い  
香の物 三種盛り合わせ  
甘味 季節の甘味

### 贅沢和食コース ¥7,500

先付け 豆腐 美味出汁	蒸物 鰻道明寺蒸し 山葵	汁物 梅吸い
小蒸し 鱧 冬瓜 きのこのちり蒸し すだち	洋皿 和風合鴨ロース煮	香の物 三種盛り合わせ
お造り 季節の魚三種盛り合わせ あしらい一式	油物 大海老の二色揚げと野菜二種	甘味 季節のデザート
焼き物 活鮑と野菜のバター焼き	御飯物 白御飯	

## ドリンクメニュー・お子様メニュー

※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7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)

### 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/コロッケ/フライドポテト/チキンライス/プチデザート/ドリンク