

竹の家 2022年3月～5月 春のお品書き

※現在ランチは10名様以上の要予約制(3日前まで)、ディナーは前日までの要予約制でのみ承っております。

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 桜豆腐
- 小鉢 具たくさんおから
- 御造り 季節の二種盛り合わせ
- 鍋物 ポークと大根のうま煮 菜の花
- 焼き物 蓮根餅磯辺巻焼き
- 油物 稚鮎と長芋短冊
- 御飯 季節の御飯
- 汁物 田舎味噌汁
- 香の物 二種盛り
- 甘味 季節のデザート



竹の家コース ¥5,500

- 先付 桜豆腐
- 小鉢 蛸のサラダ
- 御造り 季節の二種盛り合わせ
- 鍋物 ヤマトポーク鍋
- 焚合 若竹煮
- 蒸し物 花見饅頭
- 油物 わかさぎの天婦羅
桜海老・枝豆・とうもろこしのかき揚げ
- 御飯 季節の御飯
- 汁物 田舎味噌汁
- 香の物 二種盛り
- 甘味 季節のデザート



贅沢和食コース ¥7,500

- 先付 桜豆腐
- 小鉢 海鼠ボン酢
- 御造り 季節三種盛り合わせ
- 陶板焼 大和肉鶏陶板焼き
- 蒸し物 桜鯛道明寺あんかけ
- 焼き物 鰯素焼き
- 油物 海老二色揚げ 春野菜
- 御飯 季節の御飯
- 汁物 田舎味噌汁
- 香の物 二種盛り
- 甘味 季節の甘味

ドリンクメニュー・お子様メニュー

※現在ランチは10名様以上の要予約制(3日前まで)、ディナーは前日までの要予約制でのみ承っております。

ドリンクメニュー

他にもドリンクメニューを取り揃えております

風の森 Petit 375ml (御所市・油長酒造)	¥2,400	烏龍茶	¥550
花巴 速醸無添加純米酒 300ml (吉野郡・美吉野酒造)	¥1,900	オレンジジュース	¥600
住馬 純米酒 300ml (生駒市・上田酒造)	¥1,300	アップルジュース	¥600
春鹿 本醸造 300ml (奈良市・今西清兵衛商店)	¥1,100	グレープフルーツジュース	¥600
瓶ビール(中)	¥900	コカ・コーラ	¥600
ノンアルコールビール	¥700	ジンジャーエール	¥600
グラスワイン(赤・白)	¥650	カルピス	¥600
ウイスキー	¥700		
ハイボール	¥800		

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