

竹の家 2022年6月～8月 夏のお品書き

※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 胡麻豆腐
- 御造り 季節の二種盛り
- 八寸 季節の五種盛り
- 焼物 焼き茄子 海老塩蒸し
- 鍋物 豚鍋 野菜一式
- 蓋物 ずんだ饅頭玉締め あおさ海苔
- 揚物 ゴーヤのかき揚げ
- 御飯 どうもろこし御飯
- 漬物 二種盛り
- 甘味 本日の甘味

竹の家コース ¥5,500

- 先付 胡麻豆腐
- 御造り 季節の二種盛り
- 八寸 季節の五種盛り
- 焼物 サーモン木の芽味噌焼き 花蓮根 伽羅落
- 変鉢 大和肉鶏コンフィー炙り 夏野菜 美味酢卸タレ
- 蓋物 ずんだ饅頭玉締め あおさ海苔餡掛け
- 揚物 太刀魚二色揚げ 野菜 天出汁
- 御飯 どうもろこし御飯
- 漬物 二種盛り
- 甘味 本日の甘味



贅沢和食コース ¥7,500

- 先付 胡麻豆腐
- 御造り 季節の三種盛り
- 八寸 季節の七種盛り
- 椀物 鱧の清水仕立て
- 焼物 鮎塩焼き 花蓮根 伽羅落
- 陶板 国産牛の陶板焼き
- 蓋物 ずんだ饅頭玉締め あおさ海苔餡掛け
- 揚物 蓮根挟み揚げ
- 御飯 どうもろこし御飯
- 漬物 二種盛り
- 甘味 本日の甘味

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