

葉月

¥1,500 コース (昼)

《先付》 どうもろこし豆腐

《台物》 旬菜の盛り合わせ

《揚物》 季節の天婦羅

《食事》 ごはん
味噌汁 香の物

《甘味》 葉月の甘味

¥2,700 コース (昼)

《先付》 どうもろこし豆腐

《造り》 2種盛り

《煮物》 季節野菜の焚き合わせ

《台物》 旬菜の盛り合わせ

《揚物》 季節の天婦羅

《蓋物》 茶碗蒸し

《食事》 ごはん
味噌汁 香の物

《甘味》 葉月の甘味



¥3,500 小鍋コース

¥5,500 おまかせ

計 9 品

《 先付 》

とうもろこし豆腐

《 前菜 》

《 造り 》

2 種盛り

《 造り 》

《 煮物 》

季節野菜の焚き合わせ

《 煮物 》

《 台物 》

旬菜の盛り合わせ

《 焼物 》

《 揚物 》

季節の天婦羅

《 揚物 》

《 小鍋 》

寄せ鍋仕立て

《 蓋物 》

《 食事 》

ごはん
香の物

《 冷菜 》

《 甘味 》

葉月の甘味

《 食事 》

《 甘味 》

ランチ営業の¥5,500以上の会席は前日までのご予約にて承ります。
鱧鍋コース¥7,000 ご予約にて承ります。お気軽にお問い合わせ下さい。

葉月 逸品料理

酒菜、お造り

近江こんにやく含煮……………¥680
明石蛸のもろみ和え……………¥680
出汁巻玉子……………¥780
小蛸旨煮……………¥900

お造り 1種……………¥900～
お造り 3種……………¥1,500～
明石蛸のサラダ……………¥980

小鍋

寄せ小鍋……………¥1,200

鱧小鍋……………¥1,500

煮物、蒸し物

季節野菜の焚き合わせ……………¥780
茶碗蒸し……………¥780
豚の角煮……………¥1,000

鯛のちり蒸し……………¥1,500
季節の煮魚……………¥1,500～
鯛のあら炊き……………¥1,500

焼物

季節の焼魚……………¥1,500～
明石蛸の一味醤油焼き……………¥980
明石蛸のバター焼き……………¥980

鯛かぶと焼き……………¥1,200
神戸牛の炙り(50g)……………¥2,000
神戸牛の炙り(100g)……………¥4,000

揚物

明石蛸の天婦羅……………¥980
鱧の天婦羅……………¥1,000

小芋の揚げ出し……………¥680
天婦羅の盛り合わせ……………¥1,200

食事

ごはんセット(味噌汁 香の物付)……………¥600
にゅうめん……………¥780

明太子茶漬け……………¥780
雑炊……………¥800

甘味

葉月の甘味……………¥300

ラムレーズンアイス……………¥600