

春の訪れを祝う



天川茶寮
柿十



続けていきたい食文化

柿千暦の料理

【三月三日】上巳の節句



むかし、無病息災を願う
流し雛を行った後、その
浜で採った蛤を持ち帰り
お吸い物にして食したそ
うです。三月三日のみ
一七の膳の御汁が蛤の
お吸い物になります。

【三月十八 二四日】

春のお彼岸

期間中、柿の葉ぼた餅を
一〇個以上ご予約の
お客様にはお買い上げ
一〇個ごとに一個増量
させていただきます。



【四月初旬】お花見

田畑の神が里に戻り春の訪れ
を祝うお花見に、ぼた餅を三
色団子風にアレンジした花見
餅はいかがでしょう。
(桜咲くころ数日間)



お品書き

● お膳料理

- 一の膳 五品一、二〇〇円
- 二の膳 【おすすめ】
八品二、二〇〇円

● 国産うなぎ料理

- うなぎ膳
鰻半尾＋出汁茶漬＋刺菜
二、〇〇〇円
- 上うなぎ膳
鰻一尾＋出汁茶漬＋刺菜
三、六〇〇円

● ご予約のみ

- 三の膳 松花堂弁当と二品
三、八〇〇円
- 五の膳 上松花堂弁当と四品
五、八〇〇円
- 七の膳 【おすすめ】
特別松花堂弁当と六品
七、八〇〇円

一・二の膳 主菜

- 三月二日～十四日 海老と春野菜
- 三月十六日～三十一日 鰯と太刀魚
- 四月一日～十五日 姫鯛桜蒸し
- 四月十六日～三〇日 烏賊と筍

上旬・下旬とも、魚介または肉料理の
どちらかの料理をお選びいただけます。

天川茶寮 柿千

〒580-0006
大阪府松原市大堀1丁目2番10号

TEL 072-3338-3000

営業時間(定休日:水曜日)

売店	10時～14時
ランチ	11時～14時
オーダーストップ	13時半



※当店では、ゆつくりお食事をお楽しみいただけますよう10歳以下のお子様のこ入店はご遠慮いただいております。

※ご予約は、お料理代金お一人様2,000円(税込)以上のご利用から承ります。

令和五年

三月・四月号