



おしながき

● 3800円 (税込)

お迎えだし

冷や汁 白味噌仕立て

季節野菜の出汁蒸し

本日の豆皿料理

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

出汁巻き玉子

+

朝食限定

雲丹入りだし醤油の

濃紅卵かけごはん

+ 3000円 (税込)

昼食限定

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● 汲み上げ湯葉 蕃茄のすり流し (山葵 フルーツトマト)

○ 旬野菜のぬた味噌がけ (旬野菜 白味噌 辛子)

● 色々な豆と海老の白和え (旬豆 豆腐 海老 甘夏)

● 万願寺唐辛子と京都ポーク 緑酢がけ (胡瓜 彌猴桃 鯉節)

● 鱧と賀茂茄子の揚げ煮 梅餡がけ (蓴菜 赤芽紫蘇)

● 京揚げとじゃこ山椒 (青万寿果 実山椒)

● 二種南瓜の南蛮煮 (胡桃 コリンキー 唐辛子)

● 浅利と昆布の佃煮 (生姜 山椒)

● 鱸の難波焼き (白味噌 九条葱)

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーに

関してはこちら

