



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

+ 5000円 (税込)

● 汲み上げ湯葉 縞網麻のすり流し (辛子)

○ 玉蜀黍と青万寿果の炒り煮 (実山椒 じゃこ)

● 苦瓜と海老の白和え (おかか 豆腐)

● 賀茂茄子の照り焼き (胡桃 蒟蒻 唐辛子)

● 落とし鱧 トマトの出汁ジュレがけ (冬瓜 蓴菜 シーアスパラ)

● 旬野菜のお浸し 酢味噌がけ (白味噌)

● 京都ポークと西瓜の胡麻和え (大根 塩昆布 胡麻)

● 浅利と昆布の佃煮 (生姜 山椒)

● 太刀魚の万願寺味噌焼き (白味噌 万願寺唐辛子)

※ 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

