



おしながき

● 3500円 (税込)

梅昆布出汁

手作り温豆腐

季節野菜の出汁蒸し

本日の皿料理

お漬物

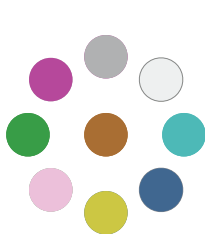
炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

出汁巻き玉子

+

ドリップ出汁の鯛茶漬け
+ 500円 (税込)



● 汲み上げ湯葉 蓴菜館 (湯葉 蓴菜 オクラ 山葵)

○ 釜揚げしらすと梅ひじき (しらす 梅 ひじき)

● 帆立の炙りとパインの白和え (帆立 パイナップル 豆腐)

● 万願寺唐辛子の炒り煮と京揚げ (万願寺唐辛子 京揚げ 鰹節)

● 焼茄子のお浸し 明太おろしがけ (茄子 明太子 大根)

● 卵の花 (旬野菜 おから)

● 粉吹き芋 酒盗味噌焼き (新ジャガイモ 鯉酒盗 白味噌)

● 浅利と昆布の佃煮 (浅利 昆布 山椒)

● 伊佐木の若狭焼き (伊佐木 大葉 木の芽)

※会計はお席にてお願い致します



MENU

¥ 3500(in tax)

Dashi
-Plum and Kelp-

Homemade Hot Tofu

Dashi Mushi
-Steamed Seasonal Vegetables-

Today' s Mamezara
-Main Dish-

Otsukemono
-Japanese Pickles-

Freshly Cooked Rice

UMAMI Dashi
-Soup-

Dashimaki
-Japanese Omelette-

+

+ Dashi Chazuke with Sea Bream

¥500 (in tax)



● Yuba with Junsai (Barasenia Schreberi) Sauce

○ Boiled Whitebait and Hijiki Seaweed with Sour Plum

● Broiled Scallop and Mashed Tofu Salad with Pineapple

● Simmered Manganji Green Pepper and Kyoto Fried Tofu

● Seasoned Grilled Eggplant with Grated Japanese Radish and Mentaiko (Spicy Fish Eggs)

● Tofu Pulp

● Salted and Fermented Bonito Miso-Grilled Fluffy Boiled Potatoes

● Simmered Short-Neck Clam & Kelp

● Threeline Grunt Wakasa Style