



おしながき

● 3500 (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

+

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● トマトと旬の茸のお浸し (トマト 旬の茸)

● 新牛蒡の八幡巻き (新牛蒡 京都ポーク)

● 南瓜と胡桃の白酢和え (南瓜 胡桃 干しぶどう 豆腐)

● 里芋の煮っころがし 辛子味噌がけ (里芋 鯉節 白味噌 辛子)

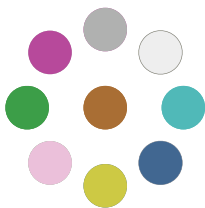
● 秋茄子の揚げ浸し 柚子おろし (秋茄子 柚子 大根)

● 高野豆腐と天使の海老の含め煮 (高野豆腐 天使の海老 椎茸)

● 無花果と落花生味噌 (無花果 味噌 国産落花生 おかか)

● 浅利と昆布の佃煮 (浅利 昆布 生姜 山椒)

● 太刀魚の煎り酒焼き (太刀魚 酒 梅干し すだち)



※ 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

