



おしながき

● 3500円 (税込)

お迎えだし

自家製 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 百合根のすり流し (湯葉 百合根 山葵)
- 旬野菜と京都ポークの金平 (栗 薩摩芋 金時人参 胡麻)
- 旬菜とズワイ蟹の胡麻酢和え (旬菜 蟹 長芋)
- 浅利と昆布の佃煮 (浅利 昆布 生姜 山椒)
- 京揚げとカリフラワーの南蛮漬 (京揚げ カリフラワー)
- 柿と胡桃の白和え (柿 林檎 胡桃 むかご 豆腐)
- ふろ吹き大根とあん肝味噌 (大根 あん肝 茗荷 奈良漬)
- 鱧と丹波しめじの親子和え (鱧 明太子 丹波しめじ)
- 鱧の西京味噌漬焼き (鱧 白味噌)

※ 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





MENU

¥ 3500(in tax)

Dashi
-Welcome broth-
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 & Pureed Soup of Lily Bulb
- Seasonal Vegetable & Kinpira (Chopped Burdog) of Kyoto Pork
- Mibuna & Snow Crab Seasoned with Vinegar and Sesame
- Simmered Short-Neck Clams & Kelps
- Nanbanzuke of Kyoto Fried Tofu & Cauliflower
- Persimmon & Walnut with Mashed Tofu
- Furofuki Japanese Radish & Ankimo Miso
- Cod & Tamba Shimeji Mushroom Seasoned with Mentaiko
- Broiled Miso-Marinated Yellowtail



Allergie