



おしながき

● 3800円 (税込)

お迎えだし

自家製 温豆腐

季節野菜の出汁蒸し

本日の豆皿料理

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

U M A M I だし

出汁巻き玉子

+

朝食限定

雲丹入りだし醤油の

濃厚卵かけごはん

+ 3000円 (税込)

昼食限定

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● 汲み上げ湯葉と蟹の蕪蒸し (聖護院蕪 山葵 銀杏)

○ 市川蓮根と明太子の白和え (市川蓮根 豆腐 葱)

● 旬菜と帆立のとんぶり和えりんご酢ジュレ (柚子 胡椒 菊花)

● 里芋の白煮 辛子味噌 (白味噌 鯉節)

● 根塘蒿と海老の焼き浸し (糸唐辛子)

● 花椰菜と京都ポークのゆかり漬け (昆布 紅芯大根)

● 椎茸のそぼろ味噌田楽焼き (鶏肉 白葱 生姜)

● 浅利と昆布の佃煮 (生姜 山椒)

● 鱈の柚庵焼き (柚子)

※ 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

