



おしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

出汁粥べっこう餡かけ

出汁巻き玉子

季節野菜の出汁蒸し

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

本日の皿料理

+

数量限定オプション

雲丹入りだし醤油の

濃厚卵かけごはん

+ 300円 (税込)

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● 京丹後与謝野産とろ湯葉 美味出汁餡かけ (山葵)

○ 国産鰻と馬鈴薯の白酢和え (赤甘藍 胡瓜 豆腐 味噌 檸檬)

● 玉蜀黍と帆立の土佐酢ゼリー寄せ (甘夏 姫玉蜀黍 黒胡椒)

● 焼き万願寺唐辛子 特製肉味噌 (糸唐辛子 鶏肉 白葱 生姜)

● 冬瓜と桜エビのぐつすり煮 (枝豆)

● 京都ポークと苦瓜の昆布和え 西瓜のソース

● 丹波黒鶏の昆布メと長芋のゆかり和え (蔓紫)

● 特製佃煮 (鰹節 昆布 椎茸)

● 鱸の山椒麴焼き (檸檬)

※ 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

