



おしながき

● 4000円（税込）

お迎えだし

白粥 べつこう餡かけ

季節野菜の出汁蒸し

出汁巻き玉子

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

本日の豆皿料理

+

雲丹入り出汁醤油の

濃厚卵かけごはん

+300円

ドリップ出汁の鰯茶漬け

+500円

汲み上げ湯葉 花椰菜のすり流し（山葵）

○ 京都ポークと長芋の八幡巻き（大葉 黒胡椒）

茶ぶり海鼠 出汁ポン酢（伊予柑 大根 旬菜）

ちりめん山椒（蕪菜）

海老芋の揚げ出汁（海老 鰯節）

法蓮草と京揚げのお浸し ぬた味噌がけ（白味噌 辛子）

特製佃煮（昆布 椎茸）

薩摩芋の蜜煮（黄粉 豆腐 金柑 黒豆 コリアンダー）

鰯の照り焼き（唐辛子 山椒 柚子 胡麻 昆布 林檎 玉葱）

※ 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

