



おしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

白粥 べっこう餡かけ

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

本日の皿料理

+

雲丹入り出汁醤油の

濃厚卵かけごはん

+300円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+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 鰹節)

● 法蓮草と京揚げのお浸し めた味噌かけ (白味噌 辛子)

● 特製佃煮 (昆布 椎茸 鰹節)

● 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

