



## おしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

お野菜のおもゆ仕立て

春のおこわ 桜風味

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

+3000円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+5000円

● 湯葉入り温豆腐 特製昆布出汁醤油 (鱒の卵 山葵)

○ 菜の花のお浸し 胡麻酢がけ (桜海老 豆腐 白胡麻)

● 春甘藍のしらす和え 八朔ジュレ (鯉節)

● 特製佃煮 (昆布 椎茸 鯉節)

● 春大根の揚げ浸し (京揚げ)

● 卵の花 (京揚げ 蒟 人参 椎茸 竜鬚菜 蚕豆 大豆)

● 新馬鈴薯の煮っころがしと烏賊酒盗味噌 (レモン 糸青海苔)

● 京都ポークの落の臺味噌焼き (押し麦)

● 桜鱒の若狭焼き (山椒)

※ 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

