



おしながき

● 4000円（税込）

お迎えだし

自家製温豆腐

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

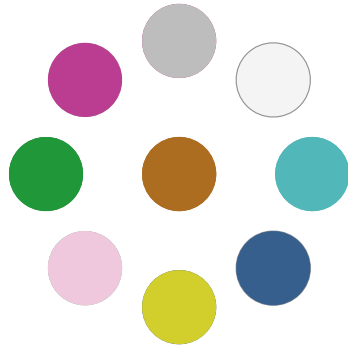
濃厚卵かけごはん

+300円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+500円



● 汲み上げ湯葉とずわい蟹 菊花ジュレ（とんぶり）

○ 京鴨の鉄焼きと利休牛蒡（辛子）

● 白菜と海老の明太和え

● 海老芋と水菜の山葵和え（むかご）

● 鱧と茸の蕪蒸し（紅葉麴 銀杏 生姜）

● 煮穴子と風呂吹き大根（山葵 九条葱）

● 南瓜羊羹 きなこ酢がけ（林檎 豆腐）

● 特製佃煮（椎茸 鰹節 昆布）

● 銀鮭の酒粕西京焼き

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーマニ

関してはこちら

