



からく  
秋の京鍋会席ー花楽ー

18,150 円



先附

のどぐろと松茸土瓶蒸し かぼす添え

八寸

銀杏雲丹揚げ串刺し 子持ち鮎旨煮 渋皮栗甘露煮 秋鯖小袖寿司  
京粟麩田楽 秋鮭つけ焼き 鰻京湯葉巻き 柿の白酢え  
合鴨桑焼き いくら酢立盛り 百合根梅肉和え 海老あられ揚げ

お造り

天然中とろ かます炙り 甘えび 鮑 甘鯛昆布  
小菊 安曇野わさび 大葉 紅蓼 花ほじそ 醤油



油物

さわら紫蘇巻きと秋野菜の天ぷら  
京丹波大黒しめじ 茗荷 南瓜 伏見唐辛子  
天出汁 桜塩

鍋

神戸牛と松茸のすき焼き  
自家製割り下 温泉卵添え

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物  
(しば漬け 胡瓜浅漬け 干大根漬け)

パフェ

以下よりお一つお選びいただけます。  
宇治抹茶アイスとあずきのパフェ  
さつま芋と生八つ橋のパフェ 無花果の甲州煮  
りんごと南山城和紅茶のパフェ キャラメルアイス