

かきつばた
春の京鍋会席一杜若一

12,100 円

先附

筍と山独活の木の芽味噌和え

八寸

菜の花信田寄せ 鴨旨煮 蛸柔煮 梅風味 海老養老煮
琵琶湖産小鮎の南蛮漬 Sawara 柚庵焼き あさり含め煮

お造り

桜鯛松皮造り 中トロ 鳥貝
小菊 安曇野わさび 茗荷 大葉 紅蓼 花ほじそ 自家製醤油

油物

京丹波高原豚と落の東寺揚げ アスパラ 蓮根
海老 タラの芽
天出汁 桜塩

鍋

京赤地鶏と野菜の京風鍋
柚子胡椒

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(しば漬 長芋わさび漬 みぶな漬)

パフェ

以下より一つお選びいただけます。

丹波黒豆と抹茶のパフェ
苺と京番茶のパフェ
白玉団子とあずきのパフェ