



春の京鍋会席ー花楽ー<sup>からく</sup>

18,150 円



先附

筍と山独活の木の芽味噌掛け

八寸

菜の花信田寄せ サワラ柚庵焼き 蛸柔煮 梅風味 海老養老煮  
桜手毬寿司 鴨旨煮 琵琶湖産小鮎の南蛮漬け チーズと茗荷の酒盗和え  
お多福豆黄身酢和え あさり含め煮 ほたるいか時雨煮 京都牛西京焼き

お造り

桜鯛松皮造り 中トロ イセエビ 鮑 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

京都府産牛肉のすき焼き  
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 長芋わさび漬け みぶな漬け)

パフェ

以下よりお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