

# 春の京鍋会席 かきつばた 一杜若一

12,100 円

## 先附

野菜饅頭桜餡掛け 菜花 人参 花びらゆり根

## 八寸

タラの芽胡麻和え、桜鱒の柚庵焼き、うすい豆腐、あさり時雨煮、蛸赤しそ煮、よもぎ麩田楽串刺し、ふきの湯葉包み、長芋昆布巻き、一寸豆蜜煮

## お造り

鯛昆布×松皮造り 花びらいか 鳥貝湯引き  
生わさび 大葉 紅蓼 花ほじそ 豆苗 小菊 合わせ醤油

## 油物

京都山城産筍と春野菜の天ぷら  
こごみ 茗荷 アスパラガス  
桜塩 天出汁

## 鍋

京丹波高原豚と春キャベツの鍋 赤味噌仕立て  
春キャベツ 九条ねぎ 白ねぎ えのき うどん 人参 椎茸 豆腐 黒七味

## お食事

本日の炊き込みご飯 漬物  
(しば漬け セロリ浅漬け ひの菜漬け)

## 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  
いちごと赤しそのパフェ  
柑橘と生八つ橋のパフェ