

かきつばた  
秋の京鍋会席一杜若一

12,100 円

先附

京湯葉饅頭かに餡掛け 青味 生姜

八寸

揚げ銀杏串刺し 海老艶煮 渋皮栗甘露煮 秋鯖小袖寿司 京粟麩田楽  
秋鮭つけ焼き 焼き松茸と京水菜の切り胡麻和え 柿の白酢え 合鴨桑焼き

お造り

天然中とろ かます炙り 甘えび  
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  
茗荷 南瓜 伏見唐辛子  
天出汁 丹後絹塩と山椒

鍋

京赤地鶏と5種茸の京風鍋  
京一味

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