

# 花樂

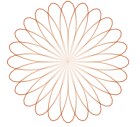
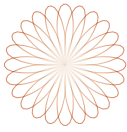
## 逸品料理

料理長こだわりの季節の逸品料理。  
厳選して取り揃えたお酒と一緒に、お楽しみくださいませ。



お造り6種類の盛り合わせ (2~3人前)  
4,500円

旬の魚介6種を盛り合わせた贅沢な逸品。  
酒の肴に、おろしたての山葵でお召し上がりください。  
※前日までにご予約ください。魚の種類は日により異なります。



### 京赤地鶏塩焼き 2,200 円

“奇跡の岩塩”と呼ばれるヒマラヤ岩塩で味付けし  
表面はカリッと、中はジューシーに焼きました。柚子胡椒をつけてお召し上がりください。



### イセエビのお造り(2～3人前) 10,000 円

丸ごと一尾をお造りに。イセエビの甘味と食感をお楽しみください。  
お頭は、翌朝のお味噌汁をご用意いたします。

※3日前までの事前予約制です。



### 京赤地鶏から揚げ 2,200 円

自家製醤油ベースのタレに漬け込み  
カラッとジューシーに揚げました。

### 京都府産

### 牛肉ステーキ (100g) 3,500 円

塩・山葵・柚子胡椒でお肉本来の旨みをご堪能ください。

