

秋の京鍋会席 かきつばた 杜若

12,100 円

先附

京芋と玉湯葉の菊花餡掛け 菊菜 祝結び 柚子

八寸

海老の小袖寿司、クリームチーズと干し柿の博多、丹波黒豆寄せ ブランデーの香り、京壬生菜と焼き平茸の浸し、菊花蕪甘酢漬、六方慈姑オランダ煮、梅花蓮根酢漬、鰯西京焼き、白魚紅梅煮

お造り

市松鯛 松笠烏賊 甘えび
生わさび 大葉 紅蓼 花ほじそ 小菊 胡瓜 南瓜 紅白大根 合わせポン酢

油物

白甘鯛の二色揚げ
蓮根 京丹波大黒しめじ 伏見唐辛子 茗荷
天出汁 丹後絹塩

鍋

合鴨と京水菜のはりはり鍋 山椒塩添え
九条ねぎ 京水菜 白ねぎ 芹 えのき 牛蒡 豆腐

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(きゅうりのしば漬 すぐき 赤かぶ)

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
みかんとバニラアイスのパフェ
柚子香 豆乳雪見パフェ いちごの彩