

秋の京鍋会席ー花楽ー

18,150 円

先附

白甘鯛鎌倉蒸し蟹餡かけ 祝結び 生わさび

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、菊花蕪甘酢漬け、六方慈姑オランダ煮、梅花蓮根酢漬け、鰯西京焼き、白魚紅梅煮、合鴨南蛮串刺し 柚子胡椒添え、サーモン龍皮巻き、鮑柔煮

お造り

てっさ 市松鯛 松笠烏賊 中トロ角切り
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

クエと野菜の天ぷら
海老 京丹波大黒しめじ 伏見唐辛子 茗荷
天出汁 丹後絹塩

鍋

神戸牛と松茸のすき焼き 自家製割り下 温泉卵添え
白ねぎ 九条ねぎ 玉葱 えのき 春菊 椎茸 蒟蒻 焼き豆腐

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(きゅうりのしば漬け すぐき 赤かぶ)

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
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