



つわぶき
春の京鍋会席ー石路ー

14,520 円



先附

筍と山独活の木の芽味噌掛け

八寸

菜の花信田寄せ サワラ柚庵焼き 蛸柔煮 梅風味 海老養老煮
桜手毬寿司 鴨旨煮 琵琶湖産小鮎の南蛮漬け チーズと茗荷の酒盗和え
お多福豆黄身酢和え あさり含め煮 ほたるいか時雨煮 赤地鶏西京焼き

お造り

桜鯛松皮造り 鳥貝 イセエビ
小菊 安曇野わさび 茗荷 大葉 紅蓼 花ほじそ 自家製醤油



油物

京丹波高原豚と落の東寺揚げ アスパラ 蓮根
海老 タラの芽
天出汁 桜塩

鍋

桜鱒と湯葉の豆乳鍋
黒七味

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(しば漬け 長芋わさび漬け みぶな漬け)

パフェ

以下よりお一つお選びいただけます。
丹波黒豆と抹茶のパフェ
苺と京番茶のパフェ
白玉団子とあずきのパフェ