

つわぶき
秋の京鍋会席ー石路ー

14,520 円

先附

のどぐろと松茸土瓶蒸し かぼす添え

八寸

揚げ銀杏串刺し 子持ち鮎旨煮 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 いくら酢立盛り 百合根梅肉和え 海老あられ揚げ

お造り

天然中とろ かます炙り 甘鯛昆布
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
京丹波大黒しめじ 茗荷 南瓜 伏見唐辛子
天出汁 桜塩

鍋

京丹波高原豚と九条ネギの味噌豆乳鍋
黒七味

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(しば漬 胡瓜浅漬 干大根漬)

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
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