

# 春の京鍋会席 つわぶき 石蓆

14,520 円

## 先附

京都山城産筍土佐煮 わかめ 菜花 木の芽

## 八寸

タラの芽胡麻和え、桜鱒の柚庵焼き、うすい豆腐、あさり時雨煮、蛸赤しそ煮、よもぎ麩田楽串刺し、ふきの湯葉包み、長芋昆布巻き、一寸豆蜜煮、えびさより手綱、京赤地鶏羽二重焼き、壬生菜からし和え

## お造り

中とろ 花びらいか 鳥貝湯引き  
生わさび 大葉 紅蓼 花ほじそ 豆苗 小菊 合わせ醤油

## 油物

穴子八幡巻きと春野菜の天ぷら  
海老 ごとみ 茗荷 アスパラガス  
桜塩 天出汁

## 鍋

桜鯛と九条ねぎの潮鍋  
九条ねぎ 京水菜 えのき 豆腐 人参 白ねぎ 椎茸 粉山椒

## お食事

本日の炊き込みご飯 漬物  
(しば漬け セロリ浅漬け ひの菜漬け)

## 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  
いちごと赤しそのパフェ  
柑橘と生八つ橋のパフェ