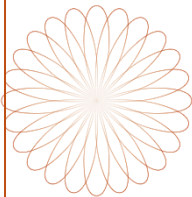




秋の京鍋会席ー花楽ー

18,150 円



先附

松茸とかますの土瓶蒸し
栗 三つ葉 酢だち

八寸

秋鯖棒寿し、揚げ銀杏松葉刺し、秋鮭柚庵焼き、さんま紅梅煮、松茸と京水菜の浸し、
子持ち鮎旨煮・実山椒の香り、柿のクリームチーズ和え、京赤地鶏西京焼き、渋皮栗甘露煮、
京湯葉有馬煮、千枚鮑、蟹と胡瓜の昆布巻き

お造り

赤甘鯛昆布ㄨ 天然まぐろ イセエビ
針野菜 大葉 花ほじそ 大菊 わさび



油物

海老絹田揚げと野菜の天ぷら
なす 蓮根 京丹波大黒本しめじ
丹後絹塩 天出汁

鍋

神戸牛と秋茸のすき焼き 自家製割り下と温泉卵
えのき しめじ 舞茸 椎茸 松茸 白ねぎ 焼き豆腐 うどん

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(しば漬け セロリ浅漬け 干大根漬け)

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
栗とカシスのパフェ
無花果と芋羊羹の京パフェ