

秋の京鍋会席 かきつばた 一杜若一

12,100 円

先附

蟹と松茸の羽二重蒸し

八寸

秋鯖棒寿司、揚げ银杏松葉刺し、秋鮭柚庵焼き、さんま紅梅煮、松茸と京水菜の浸し、
精進揚麩と胡瓜の白和え、柿のクリームチーズ和え、和牛の味噌田楽串刺し、渋皮栗甘露煮

お造り

天然まぐろ かます炙り 甘えび
針野菜 大葉 花ほじそ 大菊 わさび

油物

白甘鯛挟み揚げと胡麻豆腐の天ぷら
なす 南瓜 茗荷
丹後絹塩 天出汁

鍋

名残り鱧と京水菜の出汁鍋 柚子の香り
えのき 舞茸 椎茸 京水菜 九条ねぎ 豆腐 うどん 京一味

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