



夏の京鍋会席ー花楽ー

18,150 円

先附

賀茂茄子 鴨治部煮 オクラ 赤パプリカ 木の芽

八寸

鱧寿司 海老と湯葉の旨煮 枝豆もろみ和え ほうずき盛り 太刀魚柚庵焼き
とまとワイン煮 白ずいき胡麻酢和え 甘藷シロップ煮 京丹波高原豚西京焼き
順才と新生姜の煮凍り バイ貝串刺し サーモンの新蓮根巻き 鮎煮浸し

お造り

鱧炙り 中トロ 蒸し鮑 鱧炙り かんぱち
安曇野わさび 大葉 紅蓼 花ほじそ はす芋 自家製醤油

油物

鰻八幡と野菜の天ぷら
海老 とうもろこし 伏見唐辛子 茗荷
天出汁 山椒塩

鍋

神戸牛のすき焼き
自家製割り下 温泉卵添え

お食事

本日の炊き込みご飯 漬物
(しば漬 水茄子 胡瓜浅漬)

パフェ

以下よりお一つお選びいただけます。
抹茶とあずきのパフェ
水羊羹とフルーツ蜜豆のパフェ
生わらび餅と京番茶のパフェ