

京の冬膳

(五五〇〇円)

先付

- ・蟹と水菜の村橋和え
- ・風呂吹き大根
- ・柚子味噌掛け

向付

- ・本日のお造り盛り

焼物

- ・合鴨朴葉焼き
- ・九条葱 焼きさきの子

鉢物

- ・揚げ海老芋
- ・蟹餡かけ

御飯

- ・すっぱん雑炊
- ・香の物

水物

- ・柚子シャーベット

謝恩懐石

(八八〇〇〇円)

前菜

- ・晚秋彩り盛合せ

椀物

- ・名物京の白味噌仕立て

向付

- ・本日のお刺身盛合せ

主菜

- ・黒毛和牛朴葉焼き
- ・焼きさきの子

鉢物

- ・揚げ海老芋
- ・蟹餡かけ

御飯

- ・釜炊きかに雑炊
- ・香の物 止椀

水物

- ・時期の物
- ・甘味 お薄

松茸御膳

(十一月中旬迄)
(五五〇〇円)

先付

- ・松茸と水菜村橋浸し

向付

- ・本日のお刺身盛り合わせ

椀替り

- ・松茸と名残り鱧土瓶蒸し

揚物

- ・大滝老と
- ・きのこ天ぷら

鉢物

- ・野菜の炊き合わせ

御飯

- ・松茸御飯
- ・香の物、赤出汁

水物

- ・柚子シャーベット

特別懐石

(一一〇〇〇円)

一献酒 千年一

前菜

晩秋の彩り

椀替り

名代すっぽん小鍋

向付

ふぐ炙り

本日のお造り盛り

焼物

あわび肝焼き

和牛炙り焼き

海老塩焼き

炊合せ

揚げ海老芋

蟹餡掛け

御飯

釜炊きかに御飯

香物 赤出汁

水物 時期の物

甘味

お薄