

# 「京の夏膳」

(六〇〇〇)

先附

胡麻豆腐

生雲丹 叩き丘蓮根

向附

本日のお造り盛り

お椀

名物京の白味噌椀

旬菜

夏の合鴨コース

炙り焼き

伏見唐辛子

鉢物

【京野菜】

山科茄子と

はも煎り出汁

御飯

湯葉ちりめん山椒御飯

冷し素麺 香の物

デザート

# 「謝恩懐石」

(八〇〇〇)

前菜

納涼の彩り盛り

お椀

京の白味噌仕立て

向附

本日のお造り盛り

旬菜

（いづれかお選び下さい）

・はもと夏野菜天婦羅

・黒毛和牛コースト

冷鉢

【京野菜】

山科茄子旨煮

伏見唐辛子

御飯

はも寿司

水物

冷し素麺

# 「特別懐石」

(一一〇〇〇)

前菜

納涼の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

椀物

ぼたん鱧と蓴菜

焼肴

（いづれかお選びください）

【滋賀県産】

鮎塩焼きと

黒毛和牛炙り焼き

あわび酒盗石焼き

冷鉢

【京野菜】

山科茄子旨煮

伏見唐辛子

御飯（いづれかお選びください）

名物うなぎ御飯

冷し素麺 香の物

はも寿司

冷し素麺

水物

調理長おすすめ

グルメ懐石 (一五〇〇〇)

前菜

納涼の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

小鍋(いづれかお選び下さい)

【暑気払い】

・名代すつぽん小鍋

・鱧と順才の小鍋

強肴(いづれかお選び下さい)

黒あわび

石焼き又は天婦羅

口替り

汲み上げ湯葉

生雲丹 冷製ジュレ掛け

夏の松花堂

(三八〇〇)

口取り

袱紗玉子

八つ橋海老

酢取り茗荷

など

お造り

本日のお造り三種

天婦羅

海老と夏野菜

冷鉢

京野菜

山科茄子旨煮

伏見唐辛子

御飯

湯葉ちりめん山椒御飯

名物京の白味噌椀

香の物

逸品付き

名物うなぎ御飯変更

一五〇〇円

焼肴

滋賀県産

鮎塩焼き

冷鉢

【京野菜】

山科茄子旨煮

伏見唐辛子

御飯(いづれかお選び下さい)

名物うなぎ御飯

留椀 香の物

はも釜炊き御飯

留椀 香の物

水物

甘味