

「京の春膳」

(六〇〇〇)

先附

胡麻豆腐

汲み上げ湯葉

向附

本日のお造り盛り

お椀

名物京の白味噌仕立て

主菜

白魚と筍天婦羅

京生麩田楽

御飯

筍と桜海老ちらし

留椀 香の物

デザート

パレット六種盛り

「謝恩懐石」(八〇〇〇)

前菜

春の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

お椀

京の白味噌仕立て

旬菜(いづれかお選び下さい)

さわら路の董味噌焼き

黒毛和牛炙り焼き

鉢物

若筍煮

御飯

筍と桜海老御飯

留椀 香の物

水物 時期の物

「特別懐石」(二一〇〇〇)

前菜

春の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

小鍋

白魚玉小鍋

旬菜(いづれかお選び下さい)

伊勢海老変わり揚げ

黒毛和牛炙り焼き

鉢物

若筍煮

御飯(いづれかお選び下さい)

筍と桜海老の御飯

留椀 香の物

又は

名物うなぎ御飯

留椀 香の物

水物 時期の物

甘味 お薄

調理長おすすめ

グルメ懐石(一五〇〇〇)

前菜

春の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

小鍋(いづれかお選び下さい)

白魚玉小鍋

又は

名代すっぽん小鍋

焼肴

焼き筍

秋田牛炙り焼き

進肴

伊勢海老変わり揚げ

鉢物

若筍煮

御飯

土鍋炊き筍御飯

添え名物鰻かば焼き

留椀 香の物

水物 甘味 お薄

お花見弁当

(三八〇〇)

取肴

出汁巻き

八つ橋海老

生麩田楽

サーモン幽庵焼き

菜の花辛子浸し

花蓮根

御飯

筍御飯

名物京の白味噌椀

香の物

デザート

お昼のおすすめ逸品

「名物鰻御飯変更」

一五〇〇円

お造り

本日のお造り三種

炊き合せ

若筍煮

天婦羅

海老と筍天婦羅