

京のごちそう膳

(六〇〇〇)

前菜

新緑の彩り

向附

本日のお造り盛り

椀物

名物白味噌仕立て

焼肴

黒毛和牛ロースト

鉢物

丸茄子揚げ出汁

御飯

鯛と新生姜御飯

留椀 薬味

水物

謝恩懐石

(八〇〇〇)

前菜

新緑の彩り

向附

本日のお造り盛り

椀物

清汁仕立て

湯葉真丈

旬菜(いづれかお選び下さい)

滋賀県産

若鮎踊り揚げ

黒毛和牛ロースト

鉢物

丸茄子揚げ出汁

御飯

鯛と新生姜御飯

水物 甘味

「薫風」

特別懐石

(一一〇〇〇)

前菜

新緑の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

煮物椀

名物白味噌仕立て

鯉濃汁

焼肴(いづれかお選び下さい)

黒毛和牛ロースト

又は

滋賀県産

若鮎踊り揚げ

鉢物

丸茄子揚げ出汁

御飯(いづれかお選び下さい)

名物うなぎ御飯

留椀 香の物

鯛茶漬け

薬味 出汁

水物

甘味 お薄

グルメ懐石

(一五〇〇〇)

前菜

新緑の彩り盛り

向附

鯛うす造り

とろ鮪握り

煮物椀(いづれかお選び下さい)

名物白味噌仕立て

鯉濃汁

名代すっぽん仕立て

油着

滋賀県産

若鮎踊り揚げ

口変わり

生湯葉 順才

生雲丹

初夏の松花堂

(三八〇〇)

取肴

出汁巻き

小串

酢茗荷

甘芋樽ノ尾煮

小附

お造り

本日のお造り

炊き合せ

丸茄子揚げ出汁

天婦羅

海老と野菜天婦羅

御飯

さざなみ御飯

名物京の白味噌椀

香の物

甘味

逸品付き

美濃吉名物

・御飯を

うなぎ御飯に変更

(一五〇〇)

・白味噌椀を

鯉濃汁に変更

(一二〇〇)

・丸茄子田楽付き

(一二〇〇)

・若鮎踊り揚げ付き

(一五〇〇)

(一五〇〇)