

【月】七、七〇〇円(税込)
年忘れくとしわすれ

【雪】二二、〇〇〇円(税込)
師走くしわすれ

【冬のグルメ懐石】
一六、五〇〇円(税込)

クリスマス特別懐石

二二、〇〇〇円(税込)

※前日までの御予約制

十二月十九日～十二月二十五日限定

前菜 冬の彩り

前菜 冬の彩り

前菜 冬の彩り

食前酒 スパークリングワイン

お椀 湯葉真丈 黄柚子

お椀 【京都白味噌椀】
湯葉真丈

椀替 九絵 かぶら鍋
【伝統京野菜】

九条葱 京水菜

前菜 クリスマスの彩り

向付 本日のお造り

向付 本日のお造り

向付 一、ふぐ薄造り
一、本日のお造り

椀替 【京都白味噌鍋】
ずわい蟹 九条葱 京水菜

旬菜 鰯 山椒照焼き
丸大根田楽

丸大根田楽

主菜 ふぐ変わり揚げ
【伝統京野菜】

海老芋

焼物 鮑肝 雲丹焼き
【伝統京野菜】

海老芋田楽

鉢物 海老芋 吉野餡かけ
金時人参

金時人参

強肴 国産牛 京野菜
かぶら鍋

主菜 黒毛和牛 炙り焼き
丸大根

主菜 一、黒毛和牛炙り焼き
丸大根

強肴 国産牛 京野菜
かぶら鍋

御飯 蟹 吹き寄せ御飯
赤出汁 京漬物

赤出汁 京漬物

御飯 【釜炊き】
蟹 吹き寄せ御飯

赤出汁 京漬物

御飯 【釜炊き】
蟹御飯

赤出汁 京漬物

鉢物 甘鯛かぶら蒸し

口直し いくら柚子おろし

御飯 【釜炊き】
蟹御飯

赤出汁 京漬物

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

甘味 お抹茶

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

甘味 お抹茶

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

甘味 お抹茶

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

甘味 お抹茶

かに特別懐石

※前日までの御予約制

二七、五〇〇円(税込)

前菜 冬の彩り

椀替 ずわい蟹 しゃぶしゃぶ

【伝統京野菜】

九条葱 水菜

向付 本日のお造り

焼物 たらば蟹 炭火焼き

揚げ ずわい蟹 変わり揚げ

【伝統京野菜】

海老芋 けしの実揚げ

鉢物 蟹 かぶら蒸し

酢肴 蟹 京水菜 柑橘和え

御飯 【釜炊き】

蟹いくら 御飯

赤出汁 京漬物

水物 季節の果物

甘味 お抹茶

【季節御膳】

京の冬御膳

六、〇五〇円(税込)

※ランチタイム限定

(土日祝は十七時まで)

一、胡麻豆腐

一、京都白味噌椀

一、本日のお造り

一、国産牛 はりはり鍋

一、海老 ふぐ 変わり揚げ

一、甘鯛かぶら蒸し

一、蟹 吹き寄せ御飯

一、京漬物

一、甘味

令和6年(2024年)

◆十二月献立そごう大宮店

※京弁当は平日昼20個限定

京弁当(茶碗蒸し付)

一、七五〇円(税込)

※懐石弁当は平日夜限定

懐石弁当 四、九五〇円(税込)

懐石弁当 白味噌椀付

五、五〇〇円(税込)

懐石 11/27~12/31

御膳 12/1~12/31