

京料理と京生ゆば

季節のコース料理

旬の食材、鱧、秋茄子、松茸、自家製の京生ゆばを
 当店の職人が初秋らしい京料理に仕上げました。
 向附では京都の季節の風物詩「鱧」の表面を
 軽く炙った香ばしい「焼霜」を、
 肉の主菜は京都牛A四ランクサーロインをご提供いたします。
 野菜の主菜は秋茄子と玄米麩をきのこのあん
 と菊花で秋らしく彩るなど、
 食べて美味しく見た目にも華やかな逸品となっております。

初秋のプレミアムコース

お一人様 八、〇〇〇円(十税)

- うるおい 旬菜盛り合せ
- 前 菜 旬菜盛り合せ
- 京 ゆば あたたかいくみあげゆば 生姜割醤油
- 向 附 鱧焼霜等 あしらい
- 魚の主菜 甘鯛潮鍋仕立て 松茸 豆腐 水菜
- 野菜の主菜 秋茄子と玄米麩 松茸 彩々きのこあん掛け
- 肉の主菜 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- 包ゆば田楽 振柚子セルフィーユ
- 口 替り くみあげゆば 蒸し雲丹 胡瓜 蓮根
- 留 飯 白味噌仕立て 栗麩ぶぶあられ 粉山椒
- 水 物 豆乳プリンメロン



料理イメージ



初秋のスペシャルコース

お一人様 六、〇〇〇円(十税)

- うるおい 旬菜盛り合せ
- 前 菜 旬菜盛り合せ
- 京 ゆば あたたかいくみあげゆば 生姜割醤油
- 向 附 鱧焼霜等 あしらい
- 魚の主菜 鱧と松茸の土瓶蒸し 銀杏すだち
- 野菜の主菜 秋茄子と玄米麩 彩々きのこあんかけ
- 肉の主菜 京都牛A4ランクサーロインステーキ
- 包ゆば田楽 振り柚子
- 口 替り くみあげゆば 蒸し雲丹 胡瓜 蓮根
- 留 飯 白味噌仕立て 栗麩ぶぶあられ 粉山椒
- 水 物 豆乳プリンメロン