

京料理と京生ゆば

季節のコース料理

旬の食材、松茸、鱧、自家製の京生ゆばを
 当店の職人が秋らしい京料理に仕上げました。
 魚の主菜では「出会いもの」と呼ばれる鱧と松茸を、
 肉の主菜は京都牛A四ランクサーロインを、
 野菜の主菜は子蕪にそぼろ味噌を鑄込み、
 菊花入りのあん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。

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 ゆばすり流し 冷製スープ
- 前菜 旬菜盛り合せ
- 京ゆば なたたかいゆば 生姜割醤油
- 向附 天然白身切り重ね あしらい 造り醤油
- 魚の主菜 鱧と松茸鍋仕立て 豆腐 水菜 白葱すだち
- 野菜の主菜 小蕪そぼろ味噌海老芋 胡桃 散し麩
- 肉の主菜 絹さや 柚子 菊花あん
- 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- 包ゆば田楽 プチトマトセルフィーユ
- 口替り くみあげゆば 彩々きのこいくら
- 吸酢ジュレ
- 留 白味噌仕立て 粟麩ぶぶあられ 粉山椒
- ご飯 ゆば掛けご飯 香物三種
- 水物 豆乳プリンメロン

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 ゆばすり流し 冷製スープ
- 前菜 旬菜盛り合せ
- 京ゆば なたたかいゆば 生姜割醤油
- 向附 天然白身切り重ね あしらい 造り醤油
- 魚の主菜 鱧と松茸の土瓶蒸し 銀杏すだち
- 野菜の主菜 小蕪そぼろ味噌 胡桃 散し麩
- 絹さや 柚子 菊花あん
- 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 プチトマトセルフィーユ
- 口替り くみあげゆば 彩々きのこいくら 吸酢ジュレ
- 留 白味噌仕立て 粟麩ぶぶあられ 粉山椒
- ご飯 ゆば掛けご飯 香物三種
- 水物 豆乳プリンメロン



料理イメージ

