

京料理と京生ゆば

季節のコース料理

旬の食材、鯛、筍、春野菜等と自家製の京生ゆばを
 当店の職人が京都の春にふさわしい京料理に仕上げました。
 野菜の主菜は筍や蕨などの春野菜を桜蒸しにし、
 緑が色鮮やかなうすい豆のあんを添えて、
 魚の主菜では春の海をイメージさせる潮仕立てを、
 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。
 いずれのコースも食べて美味しく、見た目にも
 華やかな逸品となっております。

春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 あたたかいゆば 生姜割醤油
- 向 附 旬魚のお造り あしらい 造り醤油
- 魚の主菜 鯛潮鍋 蛤 白魚 豆腐 白葱 若布 木の芽
- 野菜の主菜 筍と蕨 春野菜と桜蒸し うすい豆あん
- 肉の主菜 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- つつみゆば木の芽田楽
- 口 替 り くみあげゆば 蒸し雲丹 胡瓜 独活 吸酢ジュレ
- 留 椀 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



春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 あたたかいゆば 生姜割醤油
- 向 附 旬魚のお造り あしらい 造り醤油
- 魚の主菜 鯛潮鍋 豆腐 白葱 若布 木の芽
- 野菜の主菜 筍と蕨 春野菜と桜蒸し うすい豆あん
- 肉の主菜 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- つつみゆば木の芽田楽
- 口 替 り くみあげゆば 蒸し雲丹 胡瓜 独活 吸酢ジュレ
- 留 椀 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