

京料理と京生ゆば

季節のコース料理

旬の食材、鱧、賀茂なす、鮎、自家製の京生ゆばを
 当店の職人が夏らしい京料理に仕上げました。
 魚料理では、旬の鮎を煎り出汁に、夏の京都の風物詩
 鱧は湯引きし氷水で引締めた「おとし」と表面を軽く炙った
 「焼霜」の二種類の味わい方と、香りが良い磯辺揚げを。
 肉の主菜は京都牛A四ランクを使用、
 野菜の主菜は賀茂茄子の揚げ出汁や赤青万願寺など
 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。

夏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 ゆばと牛しゃぶのサラダ仕立て
- 向 附 鱧おとしと焼霜等三種 あしらい
- 魚の主菜 おどり鮎煎り出汁 甘鯛唐揚げ
- 鱧磯辺揚げ 山桃
- 野菜の主菜 賀茂茄子揚げ出汁 赤青万願寺 紅葉おろし
- 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 青柚子
- 口 替り くみあげゆば 蒸雲丹 胡瓜 長芋 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



夏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 ゆばサラダレタスタマトキウイ
- 向 附 鱧おとしと焼霜 あしらい
- 魚の主菜 おどり鮎煎り出汁 鱧磯辺揚げ 山桃
- 野菜の主菜 賀茂茄子煎り出汁 赤青万願寺 紅葉おろし
- 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 くみあげゆばいくら 胡瓜 長芋 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