

京料理 いそべ

京の季節の風物詩

鱧料理

鱧しゃぶコース

お一人様 **五、〇〇〇円(十税)**

前菜 汲み上げゆば 三種盛り
向附 旬魚のお造り
凌ぎ 鱧棒寿司

鍋 鱧しゃぶ 鍋野菜

ご飯 雑炊 香物
水物 豆乳プリン

お造りを変更いたします



鱧のおとし
+1,000円
(税込1,080円)



鱧づくしコース

お一人様 **八、〇〇〇円(十税)**

先吸 ゆばすり流し
京ゆば じゅんさい 汲み上げ
前菜 野菜のマリネ 吸酢ジュレ
向附 旬菜盛り合せ
凌ぎ はもおとし 鱧焼霜

鍋 鱧棒寿司
鱧しゃぶ 水菜 白葱 引き上げゆば
油物 鱧磯辺揚げ 赤青万願寺

酢物 鱧ざく
ご飯 雑炊 香物
水物 豆乳プリン

鱧しゃぶとご一緒に

9月～



松茸
+2,000円
(税込2,160円)

鱧は生命力が強く、海が遠い京都に着くまで新鮮さを保てた事により昔から重宝され、京都を代表する味覚となりました。鱧をより美味しく、美しく見せる技は京料理の伝統の一つです。鱧のさっぱりとした旨味のある美味しさを様々な形で楽しんでいただけると嬉しい。この機会にぜひご予約下さいませ。



写真は全てイメージです