

# 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、  
 野菜の主菜は賀茂なすとゆばのグラタンなど  
 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 あたたかいゆば 生姜割醤油
- 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
- 甘鯛唐揚げ 山桃
- 野菜の主菜 賀茂茄子とゆばのグラタン トマト釜
- 賀茂茄子煎り出汁 赤青万願寺 生姜あん
- 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 蒸雲丹ジュレ 吸酢 振り柚子
- 留 飯 白味噌仕立て 栗麩ぶぶあられ 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 あたたかいゆば 生姜割醤油
- 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 鱧寿司 がり山桃
- 賀茂茄子とゆばのグラタン セルフイーユ
- 野菜の主菜 賀茂茄子煎り出汁 赤青万願寺 生姜あん
- 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 振り柚子
- 口 替り くみあげゆば 蒸し雲丹 吸酢 振り柚子
- 留 飯 白味噌仕立て 栗麩ぶぶあられ 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

