

京料理と京生ゆば

季節のコース料理

旬の食材と、自家製の京生ゆばを
当店の職人が京都の初夏にふさわしい京料理に仕上げました。
魚の主菜では「ゆば蒸し」にした甘鯛を、
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。

初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 旬菜盛合せ
- 京ゆば 牛しゃぶのゆばサラダ仕立て 胡麻だれ
- 向 附 天然白身切り重ね あしらひ 造り醤油
- 魚の主菜 甘鯛高台寺ゆば蒸し 銀あん 山葵
- 野菜の主菜 茶そばとろろ芋おろしからすみアスパラ
- 肉の主菜 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- 包ゆば田楽木の芽
- 口替り くみあげゆばいくら 土佐酢ジュレ 吸酢
- 長芋 胡瓜
- 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

初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 ゆばサラダ仕立て 繊やさい 胡麻だれ
- 向 附 天然白身切り重ね あしらひ 造り醤油
- 魚の主菜 甘鯛高台寺ゆば蒸し 銀あん 山葵
- 野菜の主菜 茶そばとろろ芋おろしからすみアスパラ
- 肉の主菜 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- 包ゆば田楽木の芽
- 口替り くみあげゆばいくら 土佐酢ジュレ 吸酢
- 長芋 胡瓜
- 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