

# 京料理と京生ゆば

## 季節のコース料理

旬の食材、海老芋、蟹、自家製の京生ゆばを  
 当店の職人が京都の冬にふさわしい京料理に仕上げました。  
 野菜の主菜は京野菜の一つである、海老芋と玄米麩を  
 温かなかぶら蒸しに、魚の主菜では旬を迎えた蟹を、  
 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。

## 冬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 天然白身切り重ね あしらい 造り醤油
- 野菜の主菜 海老芋と玄米麩のかぶら蒸し
- 魚の主菜 焼き蟹 レモン かに酢 蛇腹胡瓜 焼き雲子
- 肉の主菜 京都牛A四ランクサーロインステーキ
- 包ゆば味噌田楽 振り柚子
- 口 替り くみあげゆば 吸酢土佐酢ジュレ
- 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 季節のデザート



料理イメージ

## 冬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 天然白身切り重ね あしらい 造り醤油
- 野菜の主菜 海老芋と玄米麩のかぶら蒸し
- 魚の主菜 焼き蟹 蛇腹胡瓜 レモン かに酢
- 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 振り柚子
- 口 替り くみあげゆば 吸酢土佐酢ジュレ
- 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 季節のデザート