

非公開「香雲亭」で愉しむ 早春の二の丸御膳



早春の二の丸御膳

～御献立～

【三段重】《一の段》取肴一式
ゆば冷しあん/出汁巻き玉子/小串/海老旨煮
/松風/茗荷甘酢漬け/ゆば揚げ浸し/笹巻麩

《二の段》焚き合せ

小巻ゆば/湯葉真丈/海老芋/棒鱈/梅麩/慈姑

《三の段》油物

湯葉の香煎餅揚げ/堀川牛蒡真丈射込み/
伏見唐辛子と梅丸十の素揚げ/抹茶塩

《逸品料理/1月》

寒鰯と聖護院大根の薄氷仕立て

《逸品料理/2月》

甘鯛と湯葉の豆乳鍋

《ご飯》筍ご飯

《香物》昆布山椒煮

【期 間】令和6年1月6日(土)～2月25日(日)

【時 間】12:00～13:00(開始10分前集合)

【料 金】お一人様 3,800円(税込) **1日限定40名**

清流園内にある通常非公開の「香雲亭」でお召し上がりいただける昼食、「早春の二の丸御膳」をご用意いたしました。「京の味」とも言われる「ゆば」は、自社工房「清水五条坂ゆば泉」で作られる「自家製京生ゆば」を使用。「京料理いそべ」ならではの、自家製汲み上げゆばと洗練された季節の京料理を、早春の清流園の素晴らしい景色を眺めながらご堪能下さい。

1月



寒鰯と聖護院大根の薄氷仕立て

2月



甘鯛と湯葉の豆乳鍋



香雲亭からの眺め

※別途入城料が必要です。

※前日15時までの完全予約制になります。

※アレルギー等がある方は予約時にお知らせ下さい。

※キャンセルは3日前までにお申し出下さい。

※お支払いは現金のみの扱いとなります。

※満席により予約をお受けできない場合がございます。

※6名様単位のイス・テーブル席で、ご相席になります。

※5名様以上のグループはテーブルが分かれる場合があります。

ご予約/京料理いそべ内 12月1日(金)10:00～予約受付開始

TEL075-551-1203 (※12/30～1/4 予約受付休止)
(受付時間 10:00～15:00)

店舗所在地：京都市東山区円山公園内 坂本龍馬銅像東側

