



夏限定

# 香雲亭で愉しむ朝食

～京のゆば粥御膳～



鱧をとし

## 万博を京都で

その他の季節の逸品



賀茂茄子しぎ焼き



鮎の竜田揚げ

## 御献立

### 【青竹盛】

#### 《籠盛》油物

ゆば揚げ浸し/里芋香煎揚げ  
/茄子うす衣揚げ/木の葉丸十/茗荷甘酢漬け

#### 《楓小鉢》取肴一式

出汁巻き玉子/海老甘煮/笹巻麩  
/ゆば真丈/小巻ゆば/菊南瓜/楓麩

### 【正倉院カット硝子鉢】

ゆばサラダ仕立て/湯がきレタス  
/プチトマト/ローストビーフ  
/千打ち野菜/胡麻ドレッシング

### 【関西の食材を使用した逸品】

#### 《7月》

鱧をとし(兵庫・大阪)

#### 《8月》

賀茂茄子しぎ焼き(京都)

#### 《9月》

鮎の竜田揚げ(滋賀・和歌山)

### 【ご飯】

ゆば粥

### 【香物】

奈良漬(奈良)



【期間】 令和7年7月15日(火)～9月30日(火)

各日限定40名様

【時間】 9:15～10:15

※当日は9:10までに香雲亭へお越しください。

【料金】 ¥4,200(税込)

※別途入城料が必要です。  
※お支払いは現金のみの扱いとなります。  
※前日15時までの完全予約制になります。  
※満席により予約をお受けできない場合がございます。  
※アレルギー等がある方は予約時にお知らせ下さい。  
※6名様単位のイス・テーブル席で、ご相席になります。  
※キャンセルは3日前までにお申し出下さい。