

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 新玉葱と新じゃが和風ビシソワーズ寄せ 桜海老 ゴーヤ 美味出汁ジュレ
Appetizer Japanese Style Vichyssoise; Onion and Potato, Sakura Shrimp, Bitter Melon with Dashi Broth Jelly

煮物椀 自家製西京仕立て 伊佐木酒蒸し 焼茄子 結び青ダツ 針茗荷 芽三つ葉
Steamed Dish Steamed Chicken Grunt and Grilled Eggplant, Saikyo Style

造り 季節の造り三種
Sashimi Three Kinds of Seasonal Sashimi

【+2,000 円】若鮎塩焼を追加いただけます Add “Grilled Young Sweetfish” to your course

合肴 鮑バター焼 海苔ソース ズッキーニ ヤングコーン スナップ豌豆
Grilled Dish Grilled Abalone with Butter, Seaweed Sauce, Zucchini, Baby Corn, Snap Pea

強肴 酢立蕎麦 もずく フルーツトマト
Noodles Soba Noodles with Mozuku and Fruit Tomato

鉢物 鰻と小芋 湯葉茶碗蒸し 銀餡 山葵 生雲丹 ペリーラ
Steamed Dish Steamed Egg Custard with Eel and Taro, Thick Sauce, Wasabi, Sea Urchin

御飯 地鶏と青アスパラの釜飯 香の物 赤出汁
Rice Kamameshi Rice with Chicken and Green Asparagus, Japanese Pickles, Red Miso Soup

水菓子 パインアップルヨーグルトソルベ
Dessert マンゴ ブルーベリー クランベリーソース 白ワインジュレ掛け ミント
Pineapple and Yogurt Sherbet, Mango, Blueberry, Cranberry Sauce, White Wine Jelly

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

あやめ 23,000 円

AYAME

先付 Appetizer	蒸し鮑 車海老 山葵ジュレ掛け 生雲丹 岩茸 オクラ 茗荷 花穂紫蘇 Steamed Abalone, Tiger Prawn, Wasabi Jelly, Sea Urchin, Mushroom Okra, Myoga
煮物椀 Simmered Dish	鱧葛叩き 玉子豆腐 新萼菜 青味 梅肉 柚子 Simmered Pike Conger, Egg Tofu, Water Shield
造り Sashimi	季節の造り三種 Three Kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Side Dish	活蛸とスナップ豌豆酒盗バター つるむらさきとフルーツトマト浸し 漬物ポテトサラダ 穴子粽寿司 矢羽根蓮根 水茄子生ハム巻 酒粕チーズと温度玉子西京漬け Octopus and Snap Pea with Shuto Butter, Boiled Indian spinach and Fruit Tomato, Potato Salad with Japanese Pickles, Eel Chimaki Sushi, Lotus Root, Eggplant and Dry-cured Ham, Sake Lees and Cheese with Soft Boiled Egg
合肴 Grilled Dish	若鮎塩焼 たで酢 Grilled Young Sweetfish, Smartweed Vinegar
強肴 Fried Dish	鯛白子 ホワイトアスパラパン粉揚げ 甘長唐辛子 レモン 煎米塩 Fried Sea Bream Milt, White Asparagus and Sweet Chili Pepper
鉢物 Simmered Dish	和牛柔煮 丸茄子 ヤングコーン 人参 クレソン 木の芽 Simmered Wagyu Beef, Eggplant, Baby Corn, Carrot, Watercress
御飯 Rice	さぎえと新生姜釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Turban Shell and Ginger, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	パインアップルヨーグルトソルベ マンゴ ブルーベリー クランベリーソース 白ワインジュレ掛け ミント Pineapple and Yogurt Sherbet, Mango, Blueberry, Cranberry Sauce, White Wine Jelly

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax