

お献立

〽霜月 十一月〽

京懐石 一万円コース

八寸

前菜8種盛り

雲子ポン酢掛け 子持ち鮎有馬煮

千社塔胡麻和え 栗渋皮煮 豆慈姑八方煮

青味大根もろみ味噌添え いくら巻寿司

丹波占地唐寿美粉まぶし 紅葉人参

先吸代わり

丸吸

焼葱

あしらい

向付

平目・よこわ・紋甲烏賊

あしらい一式

煮合

海老芋・丹波占地・才巻・絹さや

小蕪盛り込み 香り柚子

焼物

まな鰹杉板焼 柿玉・菊蕪

むかご松葉刺し・平目竜皮巻

蒸物

甘鯛 かぶら蒸し

炙り唐寿美 菊花餡かけ

酢物

石川県産 甲箱かに レモン酢

止物

季節の蒸し寿司 赤出し 香物

水物

抹茶チーズケーキ・鶴の子柿・南瓜プリン

巨峰と梨のワインゼリー ミント添え

*仕入れにより変更する場合がございます。

京・宇治 抹茶料理 辰と屋