

# 本日の献立

おひとり2,700円+税

※お椀物と主菜はお好みをお選びください。

先吸い 料理を五感で味わうはじまりに

先付け 自家製おぼろ豆腐

お椀物 根菜と豚の白味噌仕立て  
あさりだしの合わせ味噌仕立て 三つ葉

主菜 焼き物 天然紅鮭塩焼き  
鱈の西京焼き  
松坂豚「松豚」塩焼き +300

ご飯物 土鍋で炊いた白ごはん

香の物 京漬物

水物 甘味・季節のフルーツなど

※食事時間お一人様1時間目安でお願いいたします。  
営業時間 7:30～（ラストオーダー 12:00）

## 追加メニュー

梅干し	300	ちりめん山椒	500
濃紅たまごと鮪の糸花削り節 （卵かけご飯に）	500		

## お飲み物

京都宇治碾茶	2,200	Queen of Blue ～青茶～	1,800
Jewel of Flowers HANA ～ジャスミン～	2,000	山崎の炭酸水	1,000
珈琲	500		
アランミリア ノンアルコールワイン （レッド/ホワイト）	1,200	ポールジロー ノンアルコールスパークリング	1,500

## お酒・ビール

グラスワイン（レッド/ホワイト）	1,500～		
グラスシャンパーニュ	1,500～		
八海山 微発泡	グラス: 1,000	ボトル: 3,800	
日本酒大吟醸	グラス: 1,300	一合: 2,000	
日本酒純米	グラス: 1,000	一合: 1,500	
アサヒスーパードライ小びん	1,000		
山崎	NV: 1,400	12年: 2,200	18年: 4,000 25年: 20,000
白州	NV: 1,400	18年: 4,000	25年: 20,000
響	ブレンダーズチョイス: 1,800	21年: 4,000	30年: 20,000

※税を別途頂戴いたします。 ※お飲み物のみのご注文はご遠慮いただいております。