

『京の冬の味覚』

二〇二五年十一月十七日（月）～二〇二六年二月二十五日（水）

果物	御飯	止椀	酢物	焚合	焼物	吸物	造り	先付	
自家製黒蜜アイス	フルーツ色々 ジュレ アングレーズ	ずわい蟹の蒸し寿司 生雲丹 いくら正油漬け 錦糸玉子 海老おぼろ 煎り酒 振り柚子 ガリ生姜	本皮鯨の赤味噌仕立て 刻み三つ葉 粉山椒	蒸し鮑と旬貝の酢物 蒸し鮑 赤貝 北寄貝	和牛と湯葉の饗宴 ・和牛ファイレ備長炭焼 ・横浜ビーフと野菜の湯葉巻ステーキ ・蓮根チップ チャービル レモン 合混ぜぽん酢	豆富 火取り京生麩 卷き湯葉 焼葱 生姜 ・和牛サラミ ・笹牛蒡柴揚げ 零余子 銀杏 芽葱 山葵	名物丸鍋 上鮓 牡丹海老 赤貝 あしらい一式 ぽん酢 醤油	真鯛菊花造り 上鮓 牡丹海老 赤貝 ・蕪蒸し 鰻つけ焼き	・胡麻豆富 蒸し車海老 生雲丹 キヤビア 軸三つ葉 生姜 土佐正油 ・火取り鮒あぢやら和え 法蓮草 焼椎茸 二杯酢