

『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）

先付

・胡麻豆腐 蒸し車海老 生雲丹 キヤビア 軸三つ葉 生姜 土佐正油  
・火取り鰯あちら和え 法蓮草 焼椎茸 二杯酢  
・蕪蒸し 鰻つけ焼き

造り

真鯛菊花造り  
上鮓 牡丹海老 赤貝  
あしらい一式 ぽん酢 醤油

吸物

名物丸鍋  
豆腐 火取り京生麩 巻き湯葉 焼葱 生姜  
和牛と湯葉の饗宴  
・和牛フィレ備長炭焼 湯葉べつ甲あんかけ  
笹牛蒡柴揚げ 零余子 銀杏 芽葱 山葵  
・横浜ビーフと野菜の湯葉卷ステーキ  
蓮根チップ チャービル レモン 合混ぜぽん酢

焼物

焚合

甘鯛と福白子の揚げ出し  
油焼松笠甘鯛 焼き福白子 海老芋餅粉揚げ  
舞茸 菊菜 万願寺  
笹九条葱 赤卸し 針柚子 花穂

酢物

蒸し鮑と旬貝の酢物  
蒸し鮑 赤貝 北寄貝  
胡瓜 若布 もずく 大輪菊（黄） 二杯酢

止椀

本皮鯨の赤味噌仕立て  
刻み三つ葉 粉山椒

御飯

ずわい蟹の蒸し寿司  
生雲丹 いくら正油漬け 春子椎茸旨煮 蓮根旨煮  
錦糸玉子 海老おぼろ 青身  
煎り酒 振り柚子 ガリ生姜

果物

自家製黒蜜アイス  
フルーツ色々 ジュレ アングレーズ