

御品書き

一、先付 京都産汲み上げ湯葉 いくら 禅 甜茶

焼き雲子 一味醤油 柚子釜

一、造り 伊根鮪とろ 黄身醤油

蟹身奉書巻き 生雲丹 キャビア 蟹味噌

丹後河豚 鮫鰾肝醤油

一、強肴 若狭ぐじ(甘鯛) 蕪蒸し

一、焼八寸 京都地鶏味噌焼き

丹後鱈小袖寿司 若狭河豚唐揚げ

琵琶湖産子持ちアユ寒露煮

鱒聖護院焼き 丹波産黑豆酒粕煮

上人麩辛子味噌掛け 柿鳴門 菊蕪

一、小鍋 京都豚 九条葱 柚子 黒七味

一、替り皿 京都牛イチボ 海老芋 堀川牛蒡

万願寺 金時人参 青味大根

自家製ほうじ茶バーニャカウダー

自家製抹茶バーニャカウダー

一、留碗 蛤土瓶蒸し 菜の花 柚子

一、御飯 京都産 こしひかり

一、香の物 千枚漬け すぐき ちりめん山椒

一、デザート シルクスイート バニラアイス