



京都を食す
「贅沢」

京野菜での「おもてなし」をテーマに料理長が
活力ある逸品を追求。食の魅力を存分にご堪能ください。

冬の京野菜まつり



聖護院かぶらのアンチョビ焼き
650円

聖護院かぶらは京野菜のひとつで、特有の風味の良さに加え、甘みがあり、歯切れがいいのが特徴です。チーズとアンチョビを使って焼き上げました。



九条葱と合鴨の湯葉春巻き
780円

口当たりが柔らかくて甘味がある九条葱と合鴨を湯葉で包み込み揚げました。サクサクの食感と旨味をお楽しみ下さい。



京青菜と桜海老の白和えサラダ
880円

豆腐とクリームチーズ、昆布出汁を使って作る「白和え」サラダ。まろやかなコクが特徴です。揚げた湯葉を崩してよく混ぜてお召し上がり下さい。

アレルギーは大丈夫ですか？

*特定の食・物にアレルギーのある方は、お発症に際してお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお客様へ致します。
**メニュー原材料にアレルギー物質が含まれていないとしても、製造・流通時や店舗での調理過程において、他のアレルギー物質が微量付着する場合があります。ご了承ください。

※店舗の表示価格は全て税込価格となっております。
※上記価格に別途サービス料10%を頂戴致します。