

# 秋の京鍋会席 つわぶき 石露

14,520 円

## 先附

京芋と玉湯葉のかに餡掛け 粟麩 菊菜 祝結び 柚子

## 八寸

海老の小袖寿司、クリームチーズと干し柿の博多、丹波黒豆寄せ ブランデーの香り、京壬生菜と焼き平茸の浸し、菊花蕪甘酢漬、六方慈姑オランダ煮、梅花蓮根酢漬、鰯西京焼き、白魚紅梅煮、合鴨南蛮串刺し 柚子胡椒添え、サーモン龍皮巻き、鮑柔煮

## お造り

市松鯛 松笠烏賊 中トロ角切り  
生わさび 大葉 紅蓼 花ほじそ 小菊 胡瓜 南瓜 紅白大根 合わせポン酢

## 油物

白甘鯛の二色揚げ  
海老 京丹波大黒しめじ 伏見唐辛子 茗荷  
天出汁 丹後絹塩

## 鍋

ふぐと九条ねぎの出汁鍋 梅肉添え  
巻き白菜 九条ねぎ 京水菜 えのき 春菊 金時人参 豆腐

## お食事

本日の炊き込みご飯 漬物  
(きゅうりのしば漬 すぐき 赤かぶ)

## パフェ

以下より一つお選びいただけます。  
宇治抹茶アイスとあずきのパフェ  
みかんとバニラアイスのパフェ  
柚子香 豆乳雪見パフェ いちごの彩