

DINNER MENU 夜の御料理

■京の職人がつくるおでん

季節の野菜おでん 3種	¥1,000	～単品～	
		はんぺん	¥400
おでん 5種	¥1,600		
(大根・玉子・こんにゃく・ちくわ・さつま揚げ)		厚揚げ	¥400

■冷菜

フルーツマトと吟醸チーズ	¥800
京漬物盛り合せ	¥900 京
鯖スモークのポテトサラダ	¥900
焼き野菜サラダ	¥1,200
ローストビーフのサラダ	¥1,500

■のまへの造り

お造り一種	¥1,200～
本日のお造り盛り合せ	¥2,500～
※当日の仕入れ状況によりお値段は異なります	

■温菜

生麩揚げ出し	¥800 京
出汁巻き玉子	¥850 京
馬鈴薯うすい豆すり流し	¥900
柚子胡椒鶏の生湯葉春巻き	¥1,150 京
桜海老のポテトサラダコロッケ	¥1,200
鶏黒七味焼き	¥1,500 京
料亭のフィッシュ&チップス	¥1,600
牛フィルの唐揚げ	¥1,900 本店スペシャル

■酒の肴

きんぴら鮪	¥550 京
炙り明太子	¥550
山うに豆腐	¥550 主人好み
卵黄の味噌漬け	¥550
九条ネギと鮪のぬた和え	¥550 京
いくらのお粕漬け	¥550 京
甘海老塩麩漬け	¥550 京
鮭といくらの塩麩漬け	¥550 京
茎わかめと椎茸の山椒煮	¥550
珍味3種盛り合せ	¥1,200

■めご飯・麺

煮込み出汁掛けきつねうどん	¥700
京煮込みカレー	¥1,000
天草の塩おにぎりと潮汁	¥1,000
鯛胡麻茶漬け	¥1,100 京

■甘味

お抹茶プリン	¥500 京
アイス最中	¥500