

京菜お浸しイクラ掛け 六八〇

京豆腐 冷奴 六八〇

自家製鴨口ス春菊ソース 七五〇

京地鶏と栗の白和え 七五〇

利休麩と裏白しいたけの葛餡仕立て 七五〇

生湯葉 六八〇

烏賊雲丹和え 六八〇

鯛塩辛 六八〇

京鴨肝旨煮 六八〇

自家製 ちりめん山椒 六八〇

鰯と舞茸の南蛮漬け 九〇〇

蟹としらすの紅白膾 九〇〇

揚げ牛蒡と京豆腐のサラダ 一二〇〇

海鮮サラダ 一三〇〇

造り盛り合わせ 二二〇〇

本日のカルパッチョ 一一〇〇

二色のカルパッチョ 一二〇〇

三色のカルパッチョ 一三〇〇

牛肉 二二〇〇

京鴨 二一〇〇

京地鶏 二〇〇〇

出巻玉子 七〇〇

豚肉生姜焼き 九五〇

京鴨白葱柚庵焼き 一三〇〇

京地鶏山椒焼き 一二〇〇

本日の魚の塩焼き 一一〇〇

和風ローストビーフ 一三〇〇

鯛かま 塩焼き 一二〇〇

鶏肉の肉じゃが 八八〇

豚の角煮 八八〇

豚肉とキノコの柚子味噌煮 一〇〇〇

揚げ鰯と雲子のみぞれあんかけ 九〇〇

京豆腐の揚げ出し 八八〇

鯛かま煮つけ 一二〇〇

生麩の揚げ出し 九五〇

湯葉スチック 六八〇

芋のからあげ 七〇〇

京地鶏のからあげ 九〇〇

河豚の竜田揚げ 一一〇〇

平目のおかき揚げ 一二〇〇

天婦羅盛り合わせ 一四〇〇

白米 (ちりめん付き) 三五〇

味噌汁 三〇〇

漬物盛り合わせ 六〇〇

鯛茶漬 八〇〇

梅茶漬 七八〇

ちりめん茶漬 六八〇

本日の井物 一〇〇〇

かけうどん讃岐風 (温) 七五〇

高辻の茶そば (温冷) 八〇〇

※当店の米は京丹波と近江米のブレンド米を使用

本日のデザート

五〇〇

大皿コース 三千三百円

先達茶焼揚煮食水

創作コース 四千三百円

先達茶焼揚煮食汁水

蜃気楼特別コース

(要予約) 御予約の際に御要望を伺います

六千五百円

