

師走 おしながき



先付

柚子釜盛り
河豚白子 冬白菜 ちり酢餡
帆立 ほうれん草浸し

お椀

海老真丈
岩茸 壬生菜
金時人参 木の芽

お造り

本日の鮮魚盛り合わせ

焼八寸

茶ぶりナマコ みぞれ餡
甘鯛丹波焼
安納芋厚焼き
子持ち鮎山椒煮
慈姑煎餅
揚げ海老芋蟹味噌焼き
はじかみ

煮物

蟹がんもどき
堀川牛蒡煮
紅葉生麩 千石豆 柚子

台物

丹波牛
京かんざし
丹波占地
百合根酒粕ソース

留鉢

寒鰯昆布博多
二十日大根酢漬
花菜 土佐酢

食事

京地鶏ご飯 九条葱

御菜

鱈柚香焼き 出汁巻き 柴漬け

留椀

福久佐汁 滑子 豆腐 三つ葉

水物

冬至南瓜ぜんざい
佐渡のおけき柿

令和六年師走

京懐石

東山