

卯月 会席
Uduki Kaiseki Course

先付

京地鶏コンフィ 山葵菜デコポン 西京味噌ソース
白アスパラスープ蒸し 生雲丹旨出汁餡
低温煮京都地雞、山葵葉柑橘、西京麵豉醬
湯蒸白蘆筍配生海膽醬

お椀

石蓴仕立て 筍湯葉真丈 海老葛叩き 菜の花 短冊人参 木の芽
石百合(緑藻)湯、湯葉饅頭、蝦葛脆、菜之花、甘筍、木之芽

お造り

本鮪 炙り帆立 桜鯛 わらび 酢橘 花穂 土佐醬油 塩
金鎗魚、火炙帆立貝、櫻花鯛魚配土佐醬油、鹽

焼八寸

鰯柚香り焼 螢烏賊 若布 レモン黄身酢
鯛白子このこ掛け 厚焼き玉子 白魚磯辺揚げ
馬鮫魚柚子焼、螢光魷魚配海藻檸檬醋
鯛魚子海參珍味、厚焼玉子、炸白魚仔

煮物

油目揚げ煮 長芋白煮 落
鮎魚煮 長芋白屈菜

台物

丹波牛 筍 椎茸 落の臺 うすい豆ソース
京都丹波和牛、筍、椎茸、青豆汁

留鉢

稚鮎吉野酢蒸し 独活桜煮 防風
醋蒸小香魚、独活山野菜

食事

新生姜御飯 牛肉山椒焼き 切り胡麻 揚げ葱
新生姜御飯、牛肉山椒焼

御菜

出汁巻き キャベツ漬け 赤蕪漬け
厚焼玉子、日本白菜漬

留椀

福久佐汁 豆腐 わらび
味噌湯

水物

最中 桜アイス 苺 小豆 白玉
櫻花雪吧、草莓、紅豆、白玉

令和七年四月 陽春月
京懷石 東山
中村 健治

