

日本料理・天ぷら割烹 **嵯峨野** 1/1~1/3 ご昼食の御献立

ご利用時間 11:30 - 14:30 ご予約・お問い合わせ 075(342)2163 (お問い合わせ時間/11:00~21:00)

※1/1から1/3まで、下記のメニューをご用意いたします。

日本料理

新春御膳“花”

お一人様 ¥5,000 (税・サ込)

- ・御祝肴 丹波黒豆蜜煮
加寿之子 菜種
紅白臈
- ・御造里 本日の品二種盛り
あしらい一式
- ・御口取 出汁巻 小袖寿司 焼魚
他四種
- ・御多喜合 筍土佐煮 助子寄せ 亀甲大根
梅人参 青味 木の芽
- ・御飯 味噌汁 香物
- ・水物

日本料理

新春御膳“月”

お一人様 ¥6,500 (税・サ込)

- ・向付 造里二種盛り
あしらい一式
- ・御祝椀 清汁仕立て
鯛真蒸 おぼろ昆布
日の出人参 鶴大根 木の芽
- ・御祝肴 小鉢 黒豆蜜煮
出汁巻 小袖寿司 焼魚
海老旨煮 加寿之子
姫くわい 菊蕪
- ・御多喜合 棒鱈蒸し煮 海老芋
梅人参 落 柚子
- ・御寿之物 蟹砧巻 叩き牛蒡
花蓮根 袱紗胡瓜 千代呂木
- ・御飯 味噌汁 香物
- ・水物

日本料理

お昼の新春会席“雪”

お一人様 ¥8,500 (税・サ込)

- ・御箸初 子持ち昆布 糸花鰹
小袖寿司 紅白手綱巻 田作り
松笠烏賊 梅人参紅梅煮 竹千社唐
千代呂木
- ・御祝椀 白味噌仕立て
ほうぼう 湯葉豆腐
日の出人参 鶴大根
青海苔粉 水辛子
- ・御造里 本日の品二種盛り
あしらい一式
- ・御多喜合 鱈若竹蒸し
紅芯大根 山葵 銀庵
- ・御家喜肴 寒鰯西京焼
菊蕪 葉地神
- ・御留肴 帆立貝柱羽二重揚げ
姫くわい 舞茸 ごとみ
- ・御飯 味噌汁 香物
- ・水物

天ぷら割烹

新春天ぷらコース“竹”

お一人様 ¥5,000 (税・サ込)

- ・先付 御祝小鉢二種
- ・御造里 おすすめの品二種盛り
あしらい一式
- ・天ぷら十品 海老二匹 穴子
魚介三種
野菜五種
- ・御飯 味噌汁 香物
- ・水物 アイスクリームまたは シャーベット

新春天ぷらコース“松”

お一人様 ¥7,000 (税・サ込)

- ・先付 御祝小鉢二種
- ・御造里 おすすめの品三種盛り
あしらい一式
- ・天ぷら十品 車海老 穴子
魚介二種
胡麻豆腐東寺揚げ
野菜五種
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香物
または
かき揚げ出汁茶漬け
香物
- ・水物

お子様料理

お一人様 ¥2,800 (税・サ込)

※小学生までのご利用とさせていただきます。

- ・小鉢 丹波黒豆蜜煮 筍木の芽和え
- ・造里 本日の品 あしらい一式
- ・天ぷら 海老二匹 野菜三種 大根卸し 天出汁
- ・温物 茶碗蒸し 御飯 味噌汁 香物
- ・水物 アイスクリームまたは シャーベット

※メニュー内容は変更となる場合がございます。