

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/11:30~21:00)

※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 栗金団
賀寿之子松前漬
紅白膾
- ・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 たけのこ土佐煮 助子寄せ 亀甲大根
梅人参 青味 木の芽
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・小麦・えび

日本料理

新春御膳“月”

お一人様 ¥7,000 (税・サ込)

- ・御箸初 造里二種盛り
あしらい一式
- ・御祝椀 清汁仕立て
ほうぼう真蒸 おぼろ昆布
日の出人参 鶴大根 鶴菜 柚子
- ・御祝肴 賀寿之子松前漬
出汁巻 焼魚 小袖寿司 他四種
- ・御多喜合 棒鱈甘露煮 えびいも
梅人参 青味 柚子
- ・御寿之物 砵巻 胡瓜 若布
千代呂木 防風 土佐酢
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・小麦・えび

日本料理

お昼の新春会席“雪”

お一人様 ¥8,800 (税・サ込)

- ・御箸初 紅白膾 さごし
小袖寿司 たけのこ土佐煮
袱紗寄せ 菊かぶら
梅人参紅梅煮 千社唐
- ・御祝椀 白味噌仕立て
蛤真蒸 菜種
紅白一文字大根、人参
青海苔粉 水辛子
- ・御造里 本日の品二種盛り
- ・御家喜肴 鱈翁焼 あしらい
- ・御愛肴 蟹東寺揚げ 舞茸
堀川ごぼう ブロッコリー 葛素麺
薬味 煎出汁
- ・御留肴 百合根餅射込み海老
落 ラディッシュ 銀箔 柚子
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・小麦・えび・かに

天ぷら割烹

新春天ぷらコース“竹”

お一人様 ¥5,000 (税・サ込)

- ・御箸初 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 魚介 海老二本 穴子 他二種
野菜 五種
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物 アイスクリーム または シャーベット

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳・小麦・えび

新春天ぷらコース“松”

お一人様 ¥7,500 (税・サ込)

- ・御箸初 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 魚介 車海老 穴子 帆立貝柱 かさご
細工揚 国産牛紫蘇揚げ
野菜 五種
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または
かき揚げ出汁茶漬 香の物
- ・水 物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・小麦・えび

お子様料理

お一人様 ¥2,800 (税・サ込)

※小学生以下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 香の物
- ・水 物 アイスクリーム または シャーベット

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・小麦・えび

※上記料金には、サービス料と消費税(10%)が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。

