

日本料理・天ぷら割烹 **嵯峨野** 1/1~1/3 ご昼食の御献立

営業時間 11:30 - 14:30 (L.O.14:30) ご予約・お問い合わせ 075 (342) 2163 (お問い合わせ時間/11:30~20:00)

※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)

- ・御箸初 御祝小鉢二種
- ・御造里 本日の品二種盛り
あしらい一式
- ・御口取 千代口 賀寿之子松前漬け
出汁巻 小袖寿司 焼魚 他
- ・御多喜合 たけのこ土佐煮 助子寄せ
松大根含め煮 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・(乳成分)・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 白味噌仕立て
鯛葛叩き えびいも 日の出人参
鶴大根 辛子 青海苔粉
- ・御祝肴 賀寿之子松前漬け
出汁巻 小袖寿司 焼魚 他四種
- ・御多喜合 穴子巻織 牛蒡土佐煮 蓮根
梅人参 富貴 柚子
- ・御寿之物 さごし生寿司
土佐酢卸し 胡瓜 茗荷
- ・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・(乳成分)・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 丹波黒豆金団 賀寿之子
千代呂木 小袖寿司
砵巻 厚焼玉子
梅花百合根羹 千社唐
- ・御祝椀 清汁仕立て
かさご真蒸 おぼろ昆布 鶴菜
梅人参 柚子
- ・御造里 本日の品二種盛り
- ・御家喜肴 鱈西京焼 あしらい
- ・御愛肴 帆立貝柱羽二重揚げ
露の臺 舞茸 レモン 藻塩
- ・御留肴 ずわい蟹かぶら蒸し
山葵 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・(乳成分)・小麦・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
- ・御多喜合 季節の煮物盛り合わせ
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物 アイスcream または シャーベット

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび

新春天ぷらコース“松”

お一人様 ¥8,000 (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 他二種
細工揚 ずわい蟹と豊鯛の挟み揚げ
唐墨添え
野菜 五種
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または
かき揚げ出汁茶漬け 香の物
- ・水 物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび・かに

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。

- ・御祝肴 丹波黒豆金団 出汁巻 紅白蒲鉾
たけのこ土佐煮 昆布巻
- ・御造里 本日の品 あしらい一式
- ・天ぷら 海老二本 野菜三種 大根卸し 天出汁
- ・蒸 物 茶碗蒸し 御飯 味噌汁 香の物
- ・水 物 アイスcream または シャーベット

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・(乳成分)・小麦・えび

※上記料金には、サービス料と消費税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。

