

お昼の利用をご希望の際は、  
事前にご予約下さい。

# 太市 筍

「姿は京都の山城、味は太市」と称される筍は  
柔らかくてきめ細かなアクの少ないこと。  
適度な歯ごたえとまろやかな甘みが自慢。



## 今が旬「太市の筍を楽しむコース」

4月10日(水)~4月30日(火)・5月8日(水)~5月20日(月)

時間 :17時30分 ~Lo20時30分 お一人様**3,500円**/税別

- 《前 菜》 ・筍田楽二種・出汁巻・白鷺サーモン木の芽焼・一寸豆甘煮・飯蛸旨煮
- 《吸 物》 筍新丈、若布、木の芽
- 《向 付》 筍の造り、湯葉とろいくら / 大葉、穂紫蘇、紅ダテ、山葵、醤油、塩
- 《焚 合 せ》 筍若竹煮、路、桜麩、木の芽
- 《酢 物》 筍とイカの木の芽和え
- 《油 物》 筍と海老の挟み揚げと金胡麻揚げ
- 《飯 物》 筍ご飯、木の芽 香の物
- 《汁 物》 赤出汁、筍絹皮、三つ葉
- 《デザート》 ・男性:筍抹茶ようかん 苺とともに ・女性:苺パフェ

《女性デザート》  
期間限定! 摘みたて苺と  
イチゴアイスをあしらった  
季節限定パフェを  
ご賞味頂けます。



お肉料理の追加もできます。  
牛フル陶板焼き  
+1,500円/税別