

おしながき

田ぶと
TAGOTO



四條 御旅町

田ぶと

～秋の食卓を彩る極み～

季節のお料理



秋の光悦水指弁当

6,000円 (税込6,600円)

- ・ 白和え
- ・ 鱧と松茸の土瓶蒸し
- ・ 光悦水指弁当
- ・ わらび餅



秋のゆば料理

6,000円 (税込6,600円)

原材料の一部に小麦・卵・海老・そばを含みます



光悦水指弁当



光悦水指弁当 4,000円 (税込4,400円)

江戸初期の芸術家、本阿弥光悦の
水指(みずさし)を写した自慢の器に
季節の食材を彩りよく盛り込んだ当店自慢のお弁当です
野菜煮や焼き魚など盛り込んだ二段弁当に
季節のご飯、お吸い物、香物そしてわらび餅をセットしました

季節ご飯は下記のお品にも変更できます

鯖寿司(2貫) 4,500円 (税込4,950円)

棗(なつめ)そば 4,500円 (税込4,950円)

※棗そばに変更された場合はお吸い物、香物はつきません



光悦水指弁当(お造り付) 5,500円 (税込6,050円)



光悦水指弁当(天ぷら付) 5,300円 (税込5,830円)

原材料の一部に小麦・卵・海老・そばを含みます

ゆば料理



ゆば料理 4,000円 (税込4,400円)

「京料理の華」とも言われるゆばを使った料理
京ゆばには良質な植物性タンパク質やミネラルなどが
豊富に含まれています
ゆばのお刺身、百合根と木耳を包んで揚げた東寺ゆば
牛蒡八幡巻、樋ゆばの唐揚げなど
京のゆばをたっぷりとお楽しみいただけます

季節ご飯は下記のお品にも変更できます

鯖寿司(2貫) 4,500円 (税込4,950円)

ゆば井 4,500円 (税込4,950円)

棗(なつめ)そば 4,500円 (税込4,950円)

※棗そばに変更された場合はお吸い物、香物はつきません

原材料の一部に小麦・卵・海老・そばを含みます



ゆば料理(豆腐田楽付) 4,700円 (税込5170円)



ゆば料理(ゆばの揚げ物付) 4,700円 (税込5,170円)

上記以外にも下記のお品をお付けすることができます

お造り付 5,500円 (税込6,050円)

天ぷら付 5,300円 (税込5,830円)

原材料の一部に小麦・卵・海老・そばを含みます

[illegible]

原材料の一部に小麦・卵・海老・そば・乳を含みます

お飲み物

ビール

生ビール
生ビール（小）
瓶ビール（中瓶）

七七〇円

六〇五円

九九〇円

清酒

桜正宗
※燗・常温

徳利

九三五円

京山水
※燗・常温

徳利

九三五円

古都
※常温

徳利

九九〇円

（京都・佐々木酒造）

梅酒

芳熟梅酒

・ロック

・水割り

・お湯割り

・ソーダ割り

七一五円

七一五円

七一五円

九〇二円

冷酒

名月酒

（兵庫・灘・櫻正宗）
・ボトル

三、〇八〇円
七、一五〇円

田ごと限定オリジナル商品

酒造りに最も適した酒造好適米『山田錦』を三五%まで磨き上げ、低温発酵させフルーティーな香りと切れ味のよい華やかな手造り大吟醸酒です

黒壁

（滋賀・長浜・佐藤酒造）
・ボトル

三、〇八〇円
七、一五〇円

立山

（富山・立山酒造）
・徳利

一、四八五円

呉春

（大阪・池田・呉春酒造）
・徳利

一、四八五円

ワイン

ムートン・カデー

（赤ワイン・フランス・ボルドー地方）

ルイ・ラトゥールシャルドネ・アルデッシュ

（白ワイン・フランス・アルデッシュ地方）

各・グラス

・ハーフボトル

九三五円
三、八五〇円

【芋】

金黒

焼酎

- ・グラス 八五八円
- ・ソーダ割り 一、〇四五円
- ・ボトル 六、三八〇円

【麦】

いいちこ

- ・グラス 八五八円
- ・ソーダ割り 一、〇四五円
- ・ボトル 六、三八〇円

神の河

- ・グラス 八五八円
- ・ソーダ割り 一、〇四五円
- ・ボトル 六、三八〇円

ウイスキー

ニッカ
セッション

- ・ロック 九三五円
- ・ハイボール 一、一二二円

白州

- ・ロック 一、三二〇円
- ・ハイボール 一、五〇七円

山崎

- ・ロック 一、三二〇円
- ・ハイボール 一、五〇七円

ノンアルコール

アサヒドライゼロ

七七〇円

ハイボールテイスト

四九五円

梅酒ロック

四九五円

梅酒ソーダ割

七九二円

ソフトドリンク

バヤリースオレンジ

五五〇円

レモンスカッシュ

九九〇円

コカ・コーラ

五五〇円

ダイヤモンドガラナ
(スイート)

六六〇円

ウーロン茶

四九五円