



冬の光悦水指弁当

6,000円 (税込6,600円)

・甘鯛の蕪蒸し

季節のお

- ・小鉢
- · 光悦水指弁当
- ・わらび餅



- ・甘鯛の蕪蒸し
- 小鉢
- ・ゆば料理
- ・わらび餅

冬の光悦水指弁当

6,000円 (税込6,600円)



- ・鯛かぶら
- ・お造り三種盛り
- ·光悦水指弁当
- ・わらび餅

霜月の光悦水指弁当 6,300円 (税込6,930円)



之以水指五中





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)



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 (稅込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)





※写真はイメージです

お昼会席	※お昼限定	6,000円	(税込6,600円)
------	-------	--------	------------

ì	X	き"	10.000円	(税込11.000円)
,	_			(1/4/211,00011)

杵	12,000円	(税込13,200円)
---	---------	-------------

生 ピ 1 ル

生 ビ 1 ル 4

瓶 ビ 1 ル (中紙)

酒

清

正宗 ※燗・常温

徳利

九三五円

桜

(兵庫

・灘・櫻正宗)

山水 ※燗・常温

徳利

九三五円

立

(富山・立山酒造)

京

(京都·月桂冠)

(京都・佐々木酒造) 都 ※常温

古

徳利

九九〇円

酒

梅

ロック

ル

イ・ラト

(白ワイン・フランス・アルデッシュ地方)1. ラトゥールシャルドネ・アル

デッシュ

芳

熟

梅

酒

水割り

お湯割り ソーダ割り

九〇二五円 七一五円 円円

名

セセ

· 〇 円

(兵庫・灘・櫻正宗)月 酒

六〇五円

九九〇円

酒

・ボトル

徳利

田ごと限定オリジナル商品

三五%まで磨き上げ、低温発酵させ酒造りに最も適した酒造好適米『山田錦』を

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

徳利 三、

黒

(滋賀・ 長浜・

一五〇円

〇八〇円

佐藤酒造)・ボトル

徳利

四八五円

呉

(大阪·池田·呉春酒造)

徳利

四八五円

ワイン

\ 1

ム

(赤ワイン・フランス・ボルドー地方)ート ン ・ カ デ ー

・グラス

ハーフボトル

三、 八五〇円 九三五円

三、〇八〇円

一五〇円

七九二円

四

九

五円

九九

〇円

五

五

〇円

四

九

五円

六六〇円

五五

〇円

セセ

円

四

九

五円