

冬のお献立

京都肉『雅』特別会席

先附

『雅』フィレの銀あんがけ
蟹 法蓮草 白葱 黄柚子

八寸

『雅』マルシンのぬた和え 九条葱
芥と赤パプリカのおひたし
和牛タンシチュー カリフラワー プチヴェール
南瓜コロツケ

御椀

『雅』ウチヒラとカマスのお寿司 海苔 沢庵 山葵
鰯大根の白味噌仕立て
『雅』トンビ 鶯菜 餅 あられ袖

焼物

『雅』サーロインの炭焼き
『雅』マルシン 海老芋 丸十
万願寺唐辛子 慈姑チップ ちり酢

強肴

『雅』リブロースのしやぶしやぶ
鮫鱈 壬生菜 湯菜 聖護院蕪

著作

『雅』カタのポタージュ
甘藍 金時人参 ペコロス 馬鈴薯

釜炊

特製ブレンド米と『雅』三角バラのすき焼き
長野つきあかり 山形ひとめぼれ 宮城だて正夢
濃紅卵 赤出汁 香の物 奥出雲の神山椒

甘味

季節の果物と椿餅