



「ばらちらしと京ばんざい」

「本鮪」を使った宝石箱のような「ばらちらし」をメインに、おばんざいと茶碗蒸しの御膳をお楽しみいただけます。

「本鮪」

脂ののった「本鮪」を、その時期に一番よい状態で仕入れます。

「京ばんざい」

おばんざいは京都の家庭で、祖母から母へ、母から娘へ、また姑から嫁へと、受け継がれた京都の家庭料理のことをいいます。季節の素材を生かし、受け継がれてきた食文化といえるものです。

「赤しゃり」

ばらちらしのしゃりは赤酢を使用し、かんびょうや椎茸煮を混ぜ込んでいます。赤酢は酒粕を原料にして作られ米酢と比べて、醸造と熟成期間が長く、酸味がまるやかで、香り高くうま味が特徴です。

ねたは一つ一つ手仕事をし、味を入れておりますので、そのままお召し上がりいただけます。

「御膳の内容」

- ・本鮪のばらちらし重
- ・季節のおばんざい3種
- ・茶碗蒸し
- ・お吸い物

ばらちらしと京ばんざい
鮪花壇

御膳

厳選して仕入れた新鮮な「本鮪」をはじめ

旬のお造りとおばんざいを楽しめる御膳を各種ご用意いたしました。

お祝い 特選ばらちらし重御膳

本鮪を中心に、真鯛、いくら、うに、メ鯖などをちりばめた
宝石箱のような豪華なちらし重です。季節のおばんざい3種、
茶碗蒸し、お吸い物付き。

3,600円



本鮪のばらちらし重御膳

本鮪を中心に、真鯛やいくらなどをちりばめた
宝石箱のようなちらし重です。季節のおばんざい3種、
茶碗蒸し、お吸い物付き。

2,800円



本鮪づくし重御膳

本鮪の赤身、中とろ、炙りの鮪づくし重です。
季節のおばんざい3種、
茶碗蒸し、お吸い物付き。

3,600円



本鮪の蒲焼き重御膳

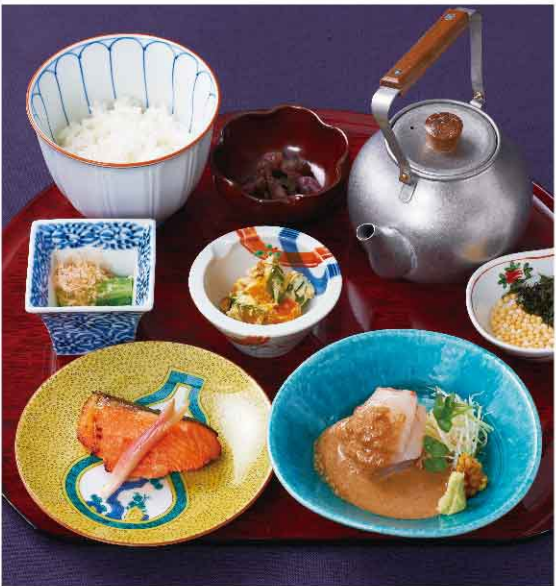
本鮪の中とろを片面だけさつと焼いて蒲焼にしたお重です。
下にはメ鯖や真鯛などがちらししてあります。季節のおばんざい3種、
茶碗蒸し、お吸い物付き。

3,600円



真鯛の胡麻ダレだし茶漬け御膳 1,880円

真鯛に数種類のナッツを加えた濃厚な胡麻ダレを合わせました。
 まずはそのまま次にお出汁をかけてお召し上がりください。
 季節のおばんざい2種、焼き物、薬味、白飯、お漬物、お出汁付き。



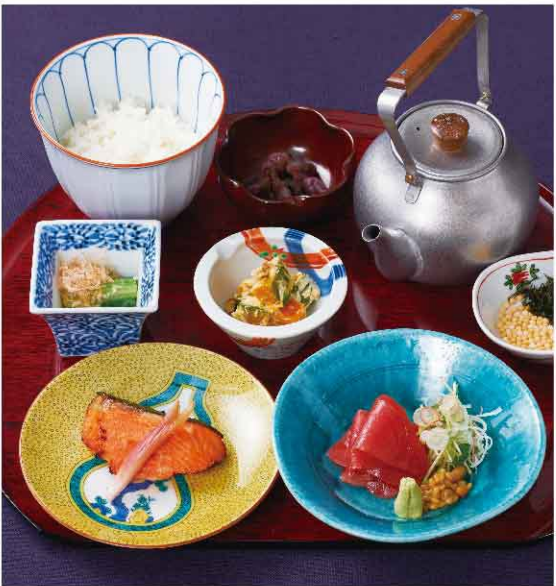
お造り御膳 2,800円

本鯖赤身、中とろ、他3種のお造り御膳です。
 季節のおばんざい3種、白飯、お漬物お吸い物付き。



本鯖のだし茶漬け御膳 1,980円

本鯖をさつと醤油洗いました。
 まずはそのまま次にお出汁をかけてお召し上がりください。
 季節のおばんざい2種、焼き物、薬味、白飯、お漬物、お出汁付き。



おすめ 特選豆皿御膳 3,900円

豆皿6種に、ばらちらし(ハーフ)、焼き物、揚げ物、
 お吸い物、お漬物がついた、ミニ懐石です。



ドリンクセット (お食事をお召し上がりの方のみ)

◎ コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイスティー、アイスウーロン茶からお選びください。

プラス 200円

ミニ甘味セット (お食事をお召し上がりの方のみ)

プラス 300円

※表示価格は全て税込み価格です。※写真はイメージです。

おばんざい



おばんざい3種盛り合わせ

1,600円



おすきなおばんざいを
左記より『3種』お選びいただけます。

お出汁トマト

650円

エリンギの明太おろし和え

650円

京揚げ麩と干し柿の胡桃和え

780円

鯛と万願寺の豆醤油

720円

蛸と茄子の有馬煮

720円

九条葱と高野豆腐の肉味噌がけ

650円

かばちやのマスカルポーネ

650円

豚肉と蓮根のきんぴら

650円

お出汁トマト



エリンギの明太おろし和え



鯛と万願寺の豆醤油



豚肉と蓮根のきんぴら



かばちやのマスカルポーネ



本鮭料理

本鮭の山かけ

880円

本鮭を山芋とろろと合わせ山かけにしました。



本鮭のお造り

1,580円

赤身と中とろを味わえる本鮭のお造りです。



本鮭中とろのタタキ

おろしばん酢 1,600円

おすすめ

中とろをタタキにし、さっぱりとおろしばん酢を合わせました。



お造り盛り合わせ

2,680円

本鮭中とろ、赤身、他3種の5種盛り合わせです。



逸品

× 鯖の辛味ダレ

自家製×鯖に、ラー油や山椒を加えたピリ辛ソースで。

900円

京風だー巻き玉子

お出汁のきいた自慢のだし巻き玉子です。

880円

胡麻豆腐の揚げ出し

とろとろ胡麻豆腐を揚げ出しにしました。

880円

大山鶏のから揚げ

昆布だしのジューシーな唐揚げです。

950円

お漬物盛り合わせ

お漬物5種盛り合わせです。

780円

× 鯖の辛味ダレ



京風だー巻き玉子



胡麻豆腐の揚げ出し



大山鶏のから揚げ



お食事

本鮪のばらちらし重

本鮪を中心に、真鯛やいくらなどをちりばめた宝石箱のようなちらし重です。

おすすめ 特選ばらちらし重

本鮪を中心に、真鯛、いくら、うになどをちりばめた宝石箱のような豪華なちらし重です。

2,100円

本鮪づくし重

本鮪の赤身、中とろ、炙りの鮪づくし重です。

2,900円

本鮪の蒲焼き重

本鮪の中とろを片面だけきつと焼いて蒲焼にしたお重です。下にはメ鯖や真鯛などがちらしてあります。

2,900円

真鯛の胡麻ダレだし茶漬け

真鯛に数種類のナッツを加えた濃厚な胡麻ダレを合わせました。まずはそのまま次にお出汁をかけてどうぞ。

1,280円

本鮪の漁師風だし茶漬け

本鮪をさつと醤油洗いました。まずはそのまま次にお出汁をかけてお召し上がりください。

1,380円

海鮮太巻き

中とろ、真鯛、海老、玉子焼きなどを巻き込んだ贅沢な太巻きです。

2,200円

おすすめ 本鮪の太巻き

中とろ、赤身、すき身、本鮪だけを巻きこんだ贅沢な太巻きです。

3,200円

本鮪の鉄火巻き

本鮪の赤身を使用した細巻きのお寿司です。

880円

本鮪のとろたく巻き

本鮪のとろの部位と沢庵を使用した細巻きのお寿司です。

780円



本鮪の太巻き



本鮪のばらちらし重



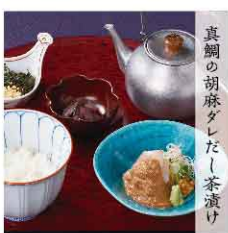
本鮪づくし重



本鮪の蒲焼き重



海鮮太巻き



真鯛の胡麻ダレだし茶漬け

甘味

白玉あんみつ

630円

抹茶わらびもちあんみつ

630円

おだんご あんことくるみ

250円

おだんご みたらし

250円

おだんご 黒蜜ときなこ

250円

和素材アイス

濃い抹茶

380円

北海道の牧場ミルク

380円



お飲み物

ビール

生ビール アサヒスーパードライ	グラス	650円
	ジョッキ	780円
エビスビール (瓶)		830円

酎ハイ・サワー・ハイボール

生レモンサワー	780円
緑茶割り	680円
ウーロン茶割り	680円
ハイボール	780円
濃厚梅酒	780円

日本酒

鮪に合う日本酒を揃えました。

澤屋まつもと守破離 純米 (京都)	90ml	730円
菊姫 山麩純米 (石川)	90ml	780円
七田 七割五分磨き純米 (佐賀)	90ml	750円
赤武 純米吟醸 (岩手)	90ml	830円
醸し入九平次 純米大吟醸雄町 (愛知)	90ml	930円
八海山 純米吟醸55% (新潟)	90ml	730円
田酒 特別純米 (青森)	90ml	830円
而今 特別純米 (三重)	90ml	830円
飛露喜 純米大吟醸 (福島)	90ml	1,100円
鍋島 愛山純米大吟醸 (佐賀)	90ml	1,250円
〔限定〕新政 No.6 Rタイプ 純米 (秋田)	90ml	950円
日本酒三種きき酒飲み比べ		1,600円

本格焼酎

富乃宝山 (芋)	780円
中々 (麦)	グラス 720円
	ボトル 4,500円

八海山

よろしく千萬あるべー (米)	グラス 720円
	ボトル 4,500円

ワイン

グラスワイン (白)	700円
グラスワイン (赤)	700円

ノンアル

ノンアルコールビール ドライゼロ	550円
------------------	------

ソフトドリンク

ブレンドコーヒー	550円
アイスコーヒー	550円
紅茶	550円
アイステイ	550円
オレンジジュース 100%	550円
りんごジュース 100%	550円
コーラ	550円
ジンジャーエール	550円
ウーロン茶	550円

テイクアウト《お持ち帰りできます》

本鮪のばらちらし重	2,100円
特選ばらちらし重	2,900円
本鮪づくし重	2,900円
本鮪の蒲焼き重	2,900円
海鮮太巻き	2,200円
本鮪の太巻き	3,200円
本鮪の鉄火巻き	880円
本鮪のとりたく巻き	780円

※表示価格は全て税込み価格です。