



「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、酸味がまろやかで、香り高くうま味が特徴です。

ねたは一つ二つ手仕事をし、味を入れておきますので、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「本鮭」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。

お打 特選ばらちらし重御膳

本鮭を中心に、真鯛、いくら、うに、マ鯖などを散りばめた
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、貝のお吸い物付き。

3,900円



本鮭のばらちらし重御膳

本鮭を中心に、真鯛やいくらなどを散りばめた
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、貝のお吸い物付き。

3,200円



本鮭づくし重御膳

本鮭の赤身、中とろ、炙りの鮭づくし重です。
季節のおばんざい3種、
茶碗蒸し、貝のお吸い物付き。

3,900円



本鮭の蒲焼き重御膳

本鮭の中とろを片面だけさっと焼いて蒲焼にしたお重です。
下には鯖や鯛などがちらしにあります。季節のおばんざい3種、
茶碗蒸し、貝のお吸い物付き。

3,900円



真鯛の胡麻ダレだし茶漬け御膳 2,380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、菜味、お漬物、白飯、お出汁付き。



お造り御膳

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

3,200円



本鯖のだし茶漬け御膳

2,480円

本鯖をさっと醤油洗いました。
 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、菜味、お漬物、白飯、お出汁付き。



特選豆皿御膳

4,200円

豆皿6種に、ばらちらし(ハーブ)、焼き物、揚げ物、
 お漬物、貝のお吸い物がついた、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)

プラス 300円

◎ コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイステイ、アイスウーロン茶からお選びいただけます。

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

◎ 白玉と寒天にきな粉と黒蜜をかけたミニあんみつです。

※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

おすすめ

おばんざいの3種盛り合わせ

1,800円



おすすめおばんざいを
左記より『3種』お選びいただけます。

お出汁トマト

鰹出汁に漬け込んだミニトマトのお浸しです。

750円

エリンギの明太おろし和え

焼きエリンギを明太子と大根おろしで合わせました。

750円

京揚げ麩と干し柿の胡桃和え

揚げ麩干し柿・春菊に胡桃を和えて、白和え風に仕上げました。

880円

鯛と万願寺の豆醤油

万願寺と細切りの鯛を豆醤油と合わせました。

830円

蛸と茄子の有馬煮

有馬山椒を使用し柔らかく炊き上げた蛸と茄子冷製小鉢です。

830円

九条葱と高野豆腐の肉味噌がけ

九条葱と鰹出汁で炊いた高野豆腐に肉味噌を合わせました。

750円

かぼちやのマスカルポーネ

かぼちやの甘みと味噌風味のマスカルポーネを合わせました。

750円

豚肉と蓮根のきんぴら

豚肉の旨味と食感も良い蓮根を合わせたきんぴらです。

750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



かぼちやのマスカルポーネ



本鮭料理

本鮭の山かけ 980円

本鮭を山芋とろろと合わせ山かけにて提供いたします。



本鮭のお造り 1,780円

赤身と中とろを味わえる生本鮭のお造りです。



本鮭中とろのタタキ おろしばん酢 1,800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 2,800円

中とろ、赤身、真鯛、本鮭、紋甲いかの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。

980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。

980円

胡麻豆腐の揚げ出ー

とろとろ胡麻豆腐を揚げ出しにしました。

980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。

980円

お漬物盛り合わせ

茄子浅漬け、胡瓜の糠風味、沢庵、しば漬け、茗荷の甘酢漬けの5点盛りです。

880円

×鯖の辛味ダレ



京風だー巻き玉子



胡麻豆腐の揚げ出ー



大山鶏のから揚げ



お食事

本鮭のばらちらし重

本鮭を中心に、真鯛やいくらなどを散りばめた宝石箱のようなちらし重です。

2,500円

特選ばらちらし重

本鮭を中心に、真鯛、いくら、うになどを散りばめた宝石箱のような豪華なちらし重です。

3,200円

本鮭づくし重

本鮭の赤身、中とろ、炙りの鮭づくし重です。

3,200円

本鮭の蒲焼き重

本鮭の中とろを片面だけさっと焼いて蒲焼にしたお重です。下には鯖や鯛などがちらしてあります。

3,200円

真鯛の胡麻ダレだー茶漬け

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お召し上がりください。

1,680円

本鮭のだー茶漬け

本鮭をさっと醤油洗いました。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。

1,780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。

2,400円

本鮭の太巻き

中とろ、赤身、すき身、本鮭だけを巻きこんだ贅沢な太巻きです。

3,600円

本鮭の鉄火巻き

本鮭の赤身を使用した細巻きのお寿司です。

980円

本鮭のとろたく巻き

本鮭のとろの部位と沢庵を使用した細巻きのお寿司です。

880円



本鮭の太巻き



本鮭のばらちらし重



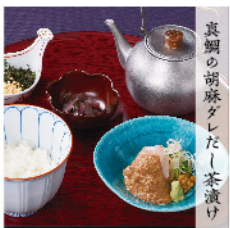
本鮭づくし重



本鮭の蒲焼き重



海鮮太巻き



真鯛の胡麻ダレだー茶漬け

甘味

白玉あんみつ

白玉と牛乳アイス、抹茶アイスを寒天、こしあんと一緒に黒蜜提供いたします。

630円

抹茶わらびもちあんみつ

抹茶わらび餅と牛乳アイス、抹茶アイスを寒天、こしあんと一緒に黒蜜提供いたします。

630円

おだんご あんこくるみ

焼きたてのほんのり温かい団子を(こしあん)(くるみ)をかけて提供いたします。

250円

おだんご みたらし

焼きたてのほんのり温かい団子を(みたらし)をかけて提供いたします。

250円

おだんご 黒蜜ときなこ

焼きたてのほんのり温かい団子を(きな粉)(黒蜜)をかけて提供いたします。

250円

和素材アイス

濃い抹茶

愛知県産の香り高い「品水」という茶葉を使用した、最上級のアイスです。

380円

北海道の牧場ミルク

牛乳本来の味が楽しめるアイスです。

380円



お飲み物

ビール

生ビールアサヒスーパードライ 880円
 エビスビール(瓶) 880円

酎ハイ・サワー・ハイボール

生レモンサワー 850円
 緑茶割り 750円
 ウーロン茶割り 750円
 角ハイボール 850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 760円
 菊姫 山麩純米(石川) 90ml 800円
 浦霞 純米辛口(宮城) 90ml 780円
 南部美人 特別純米酒(岩手) 90ml 850円
 醸し入九平次 純米大吟醸雄町(愛知) 90ml 950円
 八海山 純米吟醸55%(新潟) 90ml 750円
 田酒 特別純米(青森) 90ml 850円
 而今 特別純米(三重) 90ml 850円
 飛露喜 純米大吟醸(福島) 90ml 1,200円
 鍋島 愛山純米大吟醸(佐賀) 90ml 1,280円
 [限定]新政 No.6 Rタイプ 純米(秋田) 90ml 980円
 お酒 日本酒三種きき酒飲み比べ 1,800円

本格焼酎

富乃宝山(芋) 850円

中々(麦)

八海山
 よろしく千萬あるべー(米)

グラス 780円
 ボトル 4,600円
 グラス 780円
 ボトル 4,600円

ワイン

グラスワイン(白)
 グラスワイン(赤)

780円
 780円

ノンアル

ノンアルコールビール
 ドライゼロ

600円

ソフトドリンク

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

600円
 600円
 600円
 600円
 600円
 600円
 600円
 600円
 600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 2,500円
 特選ばらちらし重 3,200円
 本鮪づくし重 3,200円
 本鮪の蒲焼き重 3,200円
 海鮮太巻き 2,400円
 本鮪の太巻き 3,600円
 本鮪の鉄火巻き 980円
 本鮪のとりたく巻き 880円

※表示価格は全て税込み価格です。