



京会席

【御献立】

先附 鯛の子 落 白掛け

前菜 螢烏賊 分葱 酢味噌

白魚土筆 桜花
蛤香玉子
一寸豆
花見串

椀物 白身葛叩き
若布うすい豆

香独活

造里 桜鯛 本鮪

平貝 そへ妻

炊合せ 鯛荒炊き

若牛蒡 木の芽

凌ぎ 手造り豆腐 蟹身

鱈甲飴 柚子

焼物

鮭桜包焼き
新じやが変り揚
春キヤベツ松前押
茗荷酢

小鍋

ハトヤ京都温泉
しやぶしやぶ

近江牛山椒鍋
筍菜の花 芹

春子椎茸 湯葉
温玉醬油

留椀 福久佐味噌仕立て

香の物 三種盛

食事 筍御飯 桜海老

水物 子ーズヨーグルト

わらび餅
苺抹茶
子ヤービル

京湯元ハトヤ瑞鳳閣
料理長 長島 良一

