

秋のある日の献立

御造り 目板鰯 かじき さわら あおり烏賊各	一四五〇円
二人前盛り合わせ	二九〇〇円
河内鴨のたたき 造り	一五五〇円
冷やし焼き茄子 へしこオイルソース	八五〇円
いちじくの胡麻酢掛け	八八〇円
秋鮭の白子 おろしポン酢	八八〇円
トマトとブドウのみぞれ酢	九九〇円
二十品目野菜のさらだ仕立て	九九〇円
丹波しめじとチーズ、小芋の白和え	九九〇円
さんまの炙り 色々薬味和え	一一〇〇円
子持ちシヤコの黄身酢掛け	一三五〇円
牡蠣の塩辛	九二〇円
さんまの肝幽庵焼き	一一〇〇円
子持ち鮎の若狭焼き	一一〇〇円
甘鯛の炭焼き	一六五〇円
のどぐろの醤油干し	二七五〇円
合鴨の炭焼き	一一〇〇円
京都もち豚の塩麴柚子七味焼き	一五〇〇円
黒毛和牛 ざぶとん炭焼き	二四五〇円

かぼちや万頭 湯葉あんかけ	八八〇円
新蓮根の道明寺蒸し	九二〇円
牛肉と焼き茄子の柳川風	一一〇〇円
はもと松茸の土瓶蒸し	一四五〇円
すっぽんの蒸しすーぷ	一四九〇円
いちじくの揚げ出し	八八〇円
秋鮭の白子 天ぷら	九四〇円
栗と小芋の唐揚げ	九四〇円
紫ずきんとむかご、銀杏のかき揚げ	九四〇円
松茸のパン粉揚げ	二二〇〇円
じゃこご飯と赤だし	七二〇円
湯葉の玉どし御飯	九九〇円
かつおの炙り茶漬け	九四〇円
合鴨の煮麺	九九〇円
赤出し	三九〇円
定番 和三盆の凍ったプリン	四四〇円
季節の果物	五五〇円
おまかせコース	六六〇〇円
季節のおすすりめコース	八八〇〇円

● 表示価格は税込み価格表記でございます。

● 献立は季節の移ろいにより日々変わっております。

ある日の秋のおまかせ

前菜 さわらの炙りとトマト、ぶどうの白酢がけ

吸物 鱧と松茸の土瓶蒸し

造り 三種盛り

焼物 秋刀魚の肝幽庵焼き

小芋と栗、銀杏の唐揚げ

凌ぎ 二十品目の野菜のサラダ仕立て

温物 かぼちや万頭 湯葉あんかけ

御飯 じゃこ御飯 赤だし

水物 和三盆の凍ったプリン 六六〇〇円

献立は季節の移ろいにより日々変わってまいります

八八〇〇円の献立は使う食材がより良くなり、

「りょうりや御旅屋」らしさがさらに感じられる思います。