

萩の膳

お造り

まぐろ山かけ 1,500円
 甘鯛炙り …… 1,200円
 いか造り …… 1,000円
 紋甲いか・剣先いか
 甘海老造り …… 800円
 あわび・さざえ・帆立
 車海老・みる貝 など

酒の肴

子持ワカメ(数の子)
 …… 700円
 鴨口ース …… 600円
 子持鮎甘露煮 …… 600円
 甘鯛りゅうひ巻 …… 500円
 胡麻豆腐 …… 500円
 カニサラダ …… 500円
 煎り银杏 …… 500円
 菊のともあえ …… 400円
 枝豆 …… 300円

酢の物

貝ぬた …… 800円
 カニ身 …… 800円
 鯖きずし …… 500円
 タコ酢 …… 500円
 もずく …… 350円

焼き物

海老姿焼 …… 700円
 焼き帆立 …… 700円
 その他 魚の焼き物
 …… 500円
 あわびバター焼き・
 焼き松茸・さざえ壺焼き

煮物

鯛あら炊き …… 1,300円
 炊き合せ …… 800円
 柳川各種 …… 700円
 野菜炊き合せ …… 600円

蒸し物

鯛骨蒸し …… 1,200円
 甘鯛酒蒸し …… 1,000円
 貝の酒蒸し …… 700円
 小田蒸し …… 700円
 茶碗蒸し …… 600円
 揚げ出し豆腐 …… 500円

揚げ物

甘鯛若狭揚 …… 800円
 天ぷら盛合せ …… 1,000円～
 はも・きす・あなご …… 600円
 カキフライ …… 700円～
 海老フライ …… 一匹400円
 野菜の天ぷら …… 500円

京の肉

京の肉のステーキ
 《サーロイン・1枚》
 1,500円
 《モモ・1枚》 850円

季節のおすすめ

松茸土瓶蒸し …… 1,500円
 九条ねぎと鰻の柳川 …… 800円

一人鍋

おまかせ(ミックス)鍋 1,000円
 あんこう鍋 …… 1,000円
 ほたて鍋 …… 800円
 かき鍋 …… 800円
 たら鍋 …… 800円
 豚鍋 …… 800円

※表示価格は全て税別です。

萩の膳



京のおもてなし

ミニ会席 **萩**
お一人様 **5,000円**

前菜・造り・煮物・焼物・揚物・温物・
止椀・ごはん・デザート

お一人様
6,000円

上記 ⊕ 酔の物、蒸し物



すし膳乙訓 **3,800円**

※写真は一例です。お料理は、季節や仕入れ状況により
予告なく変わる場合がございます。

※表示価格は全て税別です。



京のおもてなし

旬の京野菜を盛り込んだミニ会席 **旬菜**

4,000円