

冬のおすすめ「かにづくし 懐石」御献立



料理イメージ



先付

せこがに

外子 土佐酢ジュレ  
※十二月末まで

白味噌仕立

椀

海老芋かに饅頭

青味大根 辛子

向付

かに洗い

明石鯛

岩塩 土佐醤油

柚子釜

かに飯蒸し

凌ぎ

焼肴

かに甲羅焼

進肴

ずわい蟹しゃぶ

京水菜 湯葉 淀大根

酢立

洗い葱 ぽん酢

※お選びください

御飯

名物

鰻かば焼小井

又は かに雑炊

香物

千枚漬 水菜 奈良漬

水物

季のもの

※五五〇〇〇円 かにづくしの献立例

十一月十日以降よりご用意申し上げます  
天候により変わることございます

期間 二〇二五年二月末日ごろまで

ご一客様 【かにづくし】 五五、〇〇〇円

(料理のみ 税込サ別 お飲み物別)

お部屋にて炭火焼き蟹 付き 七七、〇〇〇円 サ別から

(料理のみ税込サ別 お飲み物別)

※二日前までにご予約をお願い申し上げます  
なお気候により変わることもございます

ご予約

電話〇七五 七七一 四一八五

京都府京都市  
東山区  
竹茂楼 本店

竹茂楼