

冬のおすすめ「かにづくし 懷石」御献立



料理イメージ

先付 ずわいがに

京水菜 柑橘酢ジュレ

うす葛仕立

椀 ずわいがに 蓮餅

めかぶ 柚子

向付

かに洗い

天然ぶり

酢みそ 土佐醤油

凌ぎ かに寿し 新からすみ

焼肴

かに甲羅焼

進肴

ずわい蟹しゃぶ

壬生菜 湯葉 淀大根

酢立

洗い葱 ぽん酢

御飯

名物 鰻かば焼小井

または かに雑炊

香物

千枚漬 壬生菜 牛蒡奈良漬

水物

季のもの

※五五〇〇〇円 かにづくしの献立例

献立は天候により変わることがございます

期間 二〇二六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)

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)

※三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がございます

ご予約

電話〇七五 七七一 四一八五

京懐石 懷石 本店

竹茂楼