

# 御品書き

滋養強壯  
美容強壯

## 名物

### 鯉出汁おでん

五種の出汁（鯉だし、鯛だし、京鯉節の削り節、野菜だし・利尻昆布）をあわせ、  
た味わい深いこだわりのお出汁で炊いて  
ます。

◎京大根の

豆乳ポルチーニ仕立て

四〇〇円

◎鴨と水菜のハリハリ

トリユフオイルと黒七味

六八〇円

◎厚切り牛タン

わさびとフオアグラかけ

六五〇円

◎大分産玉子『蘭王（らんおう）』

本野子とトリユフ餡

三五〇円

◎蕪と雲子の柚子味噌

七〇〇円

◎鰯しゃぶおでん風 柚子胡椒で

五〇〇円

## 厳選

### 炙りもん

京都有数の素材の目利きから仕入れる厳選  
選素材の炙り料理をお楽しみいただけます。

◎『錦・鳥清』

京赤地鶏塩焼き 150g

一、一〇〇円

◎今日の国産牛 赤身

（宮崎）鹿見鳥 70g

一、五〇〇円

◎A4黒毛和牛 サーロイン 一、九〇〇円

（宮崎）鹿見鳥 100g

◎寒ブリの幽庵焼き

七九〇円

◎霧島山麓高原豚 西京味噌焼き 八九〇円

◎北海道産殻付帆立

山椒バター焼き

四五〇円

◎北海道産紅ずわい蟹炙り焼き 二、二〇〇円

（足2本付）

◎オマール海老の雲丹焼き

こばれいくら

一、六〇〇円

## みやこの逸品

◎いぶりがっこのポテトサラダ

黒毛和牛のしぐれに添え

六九〇円

◎瀬戸内檸檬ドレッシングで

上賀茂グリーンサラダ

七九〇円

◎霧島山麓豚の自家製ロースハム

七九〇円

◎逸品3種盛り合せ

一、二〇〇円

◎鯉出汁巻き卵（大分産 蘭王使用）

七〇〇円

◎雲子の天婦羅

だし塩とみぞれ出汁

九五〇円

雲子と牡蛎の

豆乳味噌グラタン 雲丹のせ

一、一〇〇円

◎桜肉と九条ネギのすき焼き

九九〇円

## 名物煮込み

◎黒毛和牛とホルモンの煮込み

六九〇円

◎鴨ロースの煮込み

八五〇円

## みの誘惑

八代目儀兵衛

当店のお米は「八代目 儀兵衛」  
が目利きした季節毎の「旬米」を  
美味しく炊き上げております。

◎但馬牛とフオアグラの牛小井ぶり 九九〇円

◎鯖寿司（二貫） 五〇〇円

◎鯉出汁黒七味カレー 六〇〇円

◎鯉出汁にゆう麺 五五〇円

カレーやにゆう麺にトッピング

豚天ぷら 三〇〇円

# 別腹・甘味、氷菓

◎濃厚チヨコレートと小豆のテリリーヌ 六〇〇円

◎月ごとのテイラミス 五五〇円

◎季節の最中パルフェ仕立て 七〇〇円

◎季節の日本酒シャーベット 四〇〇円

◎香ばし ほうじ茶アイスクリーム 四〇〇円