



京
翠
嵐

8
5
0
0

嵯
峨

Kyo-Suiran
Lunch Saga

先付 Starter	豆腐と新玉ねぎのブイヨン アンチョビの燻製添え Tofu, Onion Bouillon and Smoked Anchovy
吸物 Soup	焼鱧真蒸 タビオカ、梅肉、紫蘇 Minced Pike Conger Ball Soup
八寸 Seasonal Dish	はしり 茄子 万願寺唐辛子 トマト 旬 鮎 牛蒡 鱧 名残り 鯛 若芽 一寸豆 Hashiri : Eggplant, Manganji Chili Pepper, Tomato Shun : Sweetfish, Burdock, Pike Conger Nagori : Seabream, Seaweed, Broad Bean * "Nagori" for ingredients of Past season, "Hashiri" for next and "Shun" for on season
造里 Sashimi	本日の御造里 Sashimi of the Day
鱸 Seabass	鱸の塩焼き じゃがいものデクリネゾン Grilled Seabass with Potato Déclinaison
牛タン Beef Tongue	牛タンのプレゼ もろ味 辛子 山葵 ニンニク Braised Beef Tongue Moromi Paste, Mustard, Wasabi and Garlic
食事 Rice, Soup Pickles	豆と生姜御飯 ちりめん山椒または 一番出汁のビーフストロガノフ 留椀 京漬物 または 鮓 2 貫、留椀 Rice cooked with Beans and Ginger with Dried Young Sardines or Japanese Style Beef Stroganoff Miso Soup, Kyoto Style Japanese Pickles or Two pieces of Sushi, Miso Soup
甘味 Dessert	和菓子 Japanese Traditional Confectionery