

古都の
玉手箱

有頭海老のあられ揚げ
鮭塩焼き
季節麩
南瓜煮
梅甘露煮
鮎甘露煮
出汁巻き玉子
近江駒弱辛煮
牛肉の時雨煮
小芋煮
飛龍頭
胡麻豆腐 柚子味噌
揚げ銀杏
ズワイガニ青葉浸し
はじかみ
京丹波産コシヒカリ
ちりめん山椒御飯
果物二種
菓子二種

四条河原町温泉
空庭テラス京都

直射日光、高温多湿を避け、
なるべくお早めにお召し上がりください。
賞味期限 当日 午前十一時

MENU ・ Deep fried shrimp ・ Salmon yuzu grilled ・ Flower like gluten cake
・ Cooked pumpkin ・ Chestnut in syrup ・ Sweetfish simmered in sweet soy sauce
・ Japanese omelette ・ Konjac ・ Beef simmered in sweet soy sauce ・ Cooked taro ・ Ganmodoki
・ Sesame touf with yuzumiso ・ deep-fried ginkgo nuts ・ Crab and seasonal greens dressed in dashi ・ Myoga Ginger
・ Kyoto Koshihikari White Rice ・ Simmered baby sardines with sansho pepper
・ Two kinds of fruit ・ Two kinds of sweets