

うなとろ丼膳  
Grilled eel Rice bowl Special

きょうの小鉢2品  
Today's Two Side Dish

うなとろ丼  
Grilled eel rice bowl

茶碗蒸し  
Steamed egg custard

赤出汁、おつけもの  
Miso Soup, Pickles

くだもの  
Fruit

(+¥760 野菜の天ぷら)

(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥760)

¥4,400

きょうのおかず

きょうのお膳 A  
Today's Special, Option A

きょうの小鉢2品  
Today's Two Side Dish

<下記のメイン料理からお選びください>  
Choice of Entrée

聖護院大根とぶりの煮物  
Simmered Shogoin Daikon radish and Yellowtail

三元豚のヒレカツ  
Sangenton tender pork cutlet

あじわい鶏のみぞれ餡かけ  
Chicken with Grated Daikon radish Glaze

茶碗蒸し  
Steamed egg custard

ご飯、赤出汁、おつけもの  
White rice, Miso Soup, Pickles

くだもの  
Fruit

(+¥760 野菜の天ぷら)

(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥760)

¥2,500

きょうのお膳 B  
Today's Special, Option B

ごぼうの煮物  
Simmered Gobo in soy sauce

きょうの小鉢3品  
Today's Three Side Dish

国産牛ロースの炭火焼き、黒胡椒風味  
Charcoal grilled Japanese beef tenderloin with black pepper

ご飯、赤出汁、おつけもの  
White rice, Miso Soup, Pickles

生湯葉黒蜜抹茶きな粉かけ  
Soft Yuba with rich brown sugar syrup and authentic Matcha,  
sprinkled roasted soybean flour

(+¥760 野菜の天ぷら)

(You can add crispy tempura to each dish for additional ¥760)

¥3,400

当店で使用しているお米は全て国産米です(京都丹後産・コシヒカリ)  
All our rice is quality 100% Japanese-grown.