

套餐

Seasonal Course

六、五〇〇ー

雪梅花 時菜コース

京の野菜、旬菜を使った当店おすすめのコース
季節の移ろいに応じて内容を吟味致します

五福拼盆

前菜五種銘々盛り合わせ

Assorted five appetizers

蠶豆羹

そら豆のすり流し

Broad bean puréed soup

蝦韭菜饅頭

海老入りにらまんじゅう

Pan-fried shrimp dumplings

扇貝炒蘆笋

帆立貝柱とアスパラの塩炒め

Stir-fried scallop & asparagus w/ salt

避風糖軟蟹

脱皮蟹のスパイスソルト和え

Deep-fried soft shell crab dressed w/ spices & salt

烏梅古老肉

都もち豚の烏梅甘酢

Sweet & sour pork w/ smoked plum fruit

魚翅煲仔飯

ふかひれ土鍋ごはん

Shark-fin clay pot rice

杏仁豆腐和藍莓醬

杏仁豆腐ブルーベリーソース

Almond jelly w/ Blueberry sauce



コースは二名様より承ります。
このメニューの価格は税込みです。

The minimum order of the course meal is from 2 people.
Tax is included on the prices listed on this menu.