



料理イメージ

先付

あわび

車海老

ホワイトアスパラ

添え

ばちこ

筍木の芽みそ

向付

一 桜鯛うす造り

ぽん酢

一 たけのこ造り

自家製酢みそ

※料理人によるお取り分け

丸仕立

進肴

あわび

たけのこ

焼物

筍木の芽焼

鮑露みそ焼

焼き合せ

たけのこ翁煮

地蛤旨煮

揚物

若鮎踊り揚げ

こし油

花山葵 蓬

御飯

筍ごはん

名物

【鰻かば焼】を添えて

デザート

ぜんざいアフオガード

抹茶グラニテ 苺

※天候により変更の場合はご了承下さい

三日前のご予約にて承ります 四月末日まで

ご一客様 五五、〇〇〇円から

お料理のみ サ別

ご予約 電話〇七五 七七一 四一八五

【月と夜桜】

平安神宮

円山公園

高台寺など



京都府京都市
東山区
竹茂楼

竹茂楼