秋をほどく。

ひと口ごとに、秋がほどける。
京都の食材と発酵の旨みを重ねた、
滋味深い季節のご馳走。



9月 サワラと賀茂茄子の和風おろしスパゲッティ

京都で水揚げされたサワラを塩糀に漬け込み、
賀茂茄子とともに香ばしい揚げ出しにしました。
出汁と大根おろしの和風スープに、ほんのり香る柚子と
サクッとしたお揚げがアクセントの京都らしい一品。



10月 丹波あじわいどりの西京漬けときのこのクリームスパゲッティ

西京味噌に漬け込んだ丹波あじわいどりと、
ヒラタケ、えのき、マッシュルームの
3種のきのこを合わせた秋の一皿。
山椒の爽やかな香りがアクセントです。

11月 秋鮭と聖護院かぶポタージュのスパゲッティ

佐々木酒造の米糀で漬け込んだ秋鮭と、
ヒラタケ、舞茸をオーブン焼きにしました。
やさしい甘みの聖護院蕪ポタージュの
旨味広がるスープスパゲッティです。

単品 …… 1,580円
ランチセット 11:00-14:00 〔サラダ・ドリンク付〕 …… 1,780円

※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。※メニュー内容は月替わりです。

14:00→

秋

秋のアフタヌーンセット

秋を愉しむケーキやマカロンなどのオリジナルスイーツに、
キッシュやスコーンのセイボリーを盛り付けました。
コーヒーとともに、午後のひと時をお楽しみください。

※スイーツの内容はスタッフにご確認ください。

ドリンク付 2,800円



※価格は全て税込価格表示です。店内飲食とテイクアウトでは消費税率が異なります。※写真はイメージです。盛り付けや食器が実際と異なる場合がございます。