

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。



秋刀魚と焼きなすの和風スパゲッティ

秋刀魚と焼きなす、ヒラタケに、出汁を合わせた和風スパゲッティ。
大根おろしに、みょうがや三つ葉でさっぱりとした味わいに仕上げました。

季節のパスタ単品	1,480円
季節のパスタランチ	11:30-14:00 [サラダ・ドリンク付] 1,580円



栗と炭焼きチキンの クリームドリア

ほっくり甘い栗とヒラタケ、
炭焼きチキンを合わせた秋を感じるドリア。
きのこの旨味が効いたクリームソースがバランスの良い一皿です。

季節のドリア単品	1,480円
季節のドリアランチ	11:30-14:00 [サラダ・ドリンク付] 1,580円

