

朝ごはん

- お品書き -

Breakfast Menu -Oshinagaki-

一の膳

Ichi-No-Zen -Starter-

京のおばんざい3種

Kyoto Obanzai - 3 Kinds

二の膳

Ni-No-Zen -Main Plate-

近江牛の炙り 京丹後「琴引」の塩、山葵、レモン添え

Broiled Omi Beef with Salt, Wasabi and Lemon

すきたま 丹波奥里の玉子「やまぶき」とすき焼きだれ

Sukitama - Tanba Okusato's "Yamabuki" Egg and Sukiyaki Sauce

鯛の刺身

Sea Bream Sashimi

羽釜炊きご飯 京都丹波産コシヒカリ

Hagama Steamed Rice -Koshihikari Rice from Tanba, Kyoto-

山国「まごころみそ」仕立てのあさりと九条ネギの味噌汁

Miso Soup with Clams and Kujo Green Onions made with

"Magokoro Miso" from Yamaguni

京の漬物「西利」の刻みすぐき、しば漬、千枚漬

Kyoto Pickles 'Nishiri' Chopped Suguki Pickles,

Shibazuke Pickles, Senmaizuke Pickles

デザート

Desserts

自家製わらび餅 丹波黒豆きなこ黒蜜

Homemade Warabimochi with Tamba Black Bean Kinako
and Brown Sugar Syrup

S/H

by the square hotel
Kyoto Kiyamachi