

# 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-

近江牛の冷しゃぶ

京丹後「琴引」の塩、トマトのおひたし添え

Chilled Omi Beef Shabu-shabu Served with

Salt and Tomato Ohitashi

京都まるさわの「京ポン酢」と特製胡麻ダレ

"Kyoto Ponzu" and Special Sesame 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

京都東山三条「山梨製餡」の京・赤こしあん使用

自家製水ようかん

Homemade Red Bean Jelly



by the square hotel  
Kyoto Kiyamachi