

秋のあじわい

御造り

戻り鯉と香味野菜のカルパツチヨ

一三九〇



戻り鯉の紫蘇もろみタルタル

九九〇

一品

焼き茄子の湯葉巻き浸し

八九〇

揚げ

舞茸の天ぷら 柚子の香り

八九〇

焼き

秋鮭の西京焼き

一三九〇

秋鯖の竜田揚げ

九九〇



羽釜ご飯

○ ひとめぼれ使用

小

大

瀬戸内産鯛とみつば

1680円

2200円

浅利と九条葱

1380円

1880円

秋栗

1480円

2180円

秋鮭といくら

2000円

2580円

秋鰻の蒲焼と山椒

2980円

3500円

野菜が主役

2000円

2580円

ソイハンバーグ 湯葉あんかけ

2690円

3500円

※植物由来の
羽釜ご飯

ご飯の
お供

味噌汁
280円

味噌汁と
小さなお漬物
380円

お漬物
盛り合わせ
780円



りびんぐ

りびんぐ

りびんぐのお品書き

おかずいろいろ

名物 小さなおかず3種盛り	1100円
京水菜とお揚げさんのお浸し	690円
瀬戸内産 鯛のレモン南蛮漬け	790円
北海道産大沼牛の肉じやが	890円
クレソンと	

柚子胡椒のポテトサラダ	690円
煮干しと鰹で炒いたかぼちゃ煮	690円
ブロッコリーのアーリオオーリオ	790円
比叡本京の生麩と茄子のおひたし	790円
芋もちのソイそぼろあんかけ	790円

牛蒡とナッツのスナック	690円
凍りこんにゃくの甘辛煮	790円
茄子のソイミートそぼろ炒め	890円
芋もちのソイそぼろあんかけ	790円
牛蒡とナッツのスナック	690円

柚子胡椒のポテトサラダ	690円
煮干しと鰹で炒いたかぼちゃ煮	690円
ブロッコリーのアーリオオーリオ	790円
比叡本京の生麩と茄子のおひたし	790円
芋もちのソイそぼろあんかけ	790円

冷もの

鮑の中トロと瀬戸内鯛の2種盛りカルパッチョ	1790円
青森県産 炙りしめ鯖	890円
比叡湯葉のお刺身	890円
寄せ豆腐のやっこ	690円
きのこのマリネ	890円
お豆腐のかプレーゼ	790円

さらだ

比叡湯葉と寄せ豆腐のサラダ	1100円
茨城県産ロメインレタスと	
とろり卵のシーザーサラダ	
1100円	

温もの

銀鱈の西京焼き	1450円
黒毛和牛のたたき	2450円
いわい鶏の柚子胡椒焼き	1000円
比叡本京の生麩2色田楽	790円
いわい鶏のタルタル南蛮	990円
車麩の角煮	890円
お芋のアーモンド春巻き	990円

揚げもの

いわい鶏の唐揚げ ねぎ醤油	990円
天麩羅で食べる	
カマンベールチーズ	
辛子明太子の比叡湯葉巻き揚げ	
大人の極みポテトフライ	
からすみの香り	
鳥取県産 紅ずわい蟹のクリームコロッケ	
ソイミートの唐揚げ	

至福

お濃い抹茶アイスの黒蜜かけ	590円
バニラアイスの黒蜜きな粉	590円
手作り白胡麻わらび餅	590円
抹茶きな粉	590円
アイスと	
白胡麻わらびの盛り合せ	790円
藤井茶園の抹茶ババロア	790円

※表示価格は全て税込みです。

植物性由来のもの
※動物性食材を使用せず
野菜、大豆、米粉を使った
お料理となります。

