



御膳・松花堂

GOZEN & SHOKADO



おぼろ豆腐重御膳

京の老舗豆腐店のおぼろ豆腐を
てり焼きにしたお重と
オリジナル抹茶うどんのセット

おぼろ豆腐 / 抹茶うどん / 季節の
おぼんざい / 京漬物 / お吸い物
付き



天ぷら重御膳

さくっと揚がった海老の天ぷら
重とさっぱりとしたざる蕎麦の
セット

おぼろ豆腐 / ミニざる蕎麦
京漬物 / お吸い物 付き



鰻重御膳

脂の乗った国産鰻を
一本使った豪勢なお重です。

吸物 / 京漬物 / 小鉢 付き



とりかつ重御膳

ジューシーな鶏を使ったボリューム
たっぷりの玉子とじかつ重

ミニざる蕎麦 / おぼろ豆腐 /
吸物 / 京漬物 付き



西京焼御膳

脂の乗った鮭を特製の西京味噌で漬けこんだ特製の西京焼き。京都ならではの彩り豊かな味わいをどうぞ。

鮭西京焼 / 季節の八寸 / ご飯 / 吸物 / 京漬物



季節の松花堂弁当

人気の料理を盛り込んだお手軽な松花堂弁当。その日ごとの最上の食材を使っておりますので、毎日違った京の味をお楽しみ頂けます。

季節の八寸 / 汲み上げゆばのお造り / 生麩田楽
季節の天ぷら / ご飯 / お吸い物 / 京漬物



選べる湯豆腐鍋と松花堂

松花堂弁当と共に嵯峨野名物のお豆腐鍋を。お好みのお豆腐鍋を3種からお選び下さい。

■ 季節の松花堂弁当

季節の八寸 / 汲み上げゆばのお造り / 生麩田楽
季節の天ぷら / ご飯 / お吸い物 / 京漬物

■ 選べるお豆腐鍋

下記よりいずれかをお一つお選び下さい



おぼろ湯豆腐鍋

豆乳鍋でまろやかなおぼろ豆腐を温めた、ひと味違う湯豆腐鍋



おぼろ豆腐桶盛り (冷製)

水分を切らずにそのまま冷したおぼろ豆腐。豆腐本来の旨味を一度ご賞味下さい。

松花堂とおすすめメニュー

自分で作る

ゆばしゃぶ豆腐鍋と松花堂

■ 季節の松花堂弁当

季節の八寸 / 汲み上げゆばのお造り / 生麩田楽
季節の天ぷら / ご飯 / お吸い物 / 京漬物

■ 自分でつくるゆばしゃぶ豆腐鍋



まずは豆乳鍋で温まった生湯葉をポン酢で。



全ての具材を食した後は引き上げ湯葉をお楽しみください。



最後に「にがり」を入れて、ご自分で作った出来立てのあつあつ豆腐を。

自分で作る ゆばしゃぶ豆腐鍋

「引き上げゆば」と「手作り豆腐」がお楽しみ頂ける人気NO.1のお鍋。



ゆばづくりを
楽しまたい方に
おすすめ



数量
限定

おすすめ

花良彌 湯葉フォンデュ鍋膳

奥の庭オリジナル、湯葉とチーズの特製鍋。数量限定です。

■ 花良彌 季節の素材を取り入れた数量限定のお料理です。

■ 特製・湯葉フォンデュ鍋 ■ 鴨ロース ■ 天ぷら ■ ご飯



特製・湯葉フォンデュ鍋

まずは引き上げ湯葉を楽しんで…

鴨肉はそのままいただいても美味。

お鍋のチーズが溶けたら鴨肉を絡めてお召し上がりください。

チーズ入りの豆乳のお出汁も最後までお楽しみいただけます。



NOODLES

うどん・そば



ふわふわお豆腐うどん

ふわふわ白い良彌特製豆乳仕立ての出汁。ヘルシーで上品なお味です



ふわふわお豆腐抹茶うどん

特製の「抹茶うどん」をふわふわお豆腐のお出汁でお楽しみ下さい



鴨肉と九条ねぎのそば

(温・冷いずれかお選びください。)

独特の甘みを持つ京都九条ねぎと鴨肉を盛り合わせたお蕎麦。



京極みざるそばセット

蕎麦粉の中心部分を使用した高級そばを天ぷらとセットで。

海老と季節の野菜天ぷら / ざる蕎麦おぼろ豆腐



天ぷらうどん・そば



ざるそば