

2018年 4月1日～30日 期間限定メニュー

季節の膳

京たけのこのフリットとほたて貝の天ぷら
～春野菜のあんかけ～

ご飯
お味噌汁
サラダ

お代わり
自由

(税込) **1,707円** 本体価格 **1,580円**

メインディッシュのみ
単品 **1,059円** (税込) 本体価格 **980円**



「丹後こしひかり」使用

京都府産「京たけのこ」使用

特定原材料が含まれています **乳** **小麦** **卵** ※仕入れの都合で内容が予告無く変更となる場合がございます。予めご了承ください。

京たけのこ

JA京都中央

主な生産地

長岡京市・向日市・大山崎町・京都市

旬 4月～5月

特徴

柔らかく、えぐみが少ないたけのこです。色白で香りもよく、まさに春を代表する京都の野菜です。

美味しい食べ方

新鮮で、色の白いものは、そのまま調理できますが、それ以外の物は、ぬかと鷹の爪を入れてゆでてください。えぐみを残さないポイントは、茹でた後、自然に茹で汁が冷めるまで浸けておきます。

