

2019年 10月1日～31日 期間限定メニュー

季節の膳

お味噌汁
サラダ
お代わり
自由

(税込) **1,738円** 本体価格 1,580円 季節のおかずのみ
単品 **1,078円** 本体価格 980円
(税込)

「丹後こしひかり」使用

季節の二飯
紫ずきんのまぜこ飯



鹿ヶ谷かぼちゃのコロッケ

季節のおかず
鹿ヶ谷かぼちゃのグラタン
くデミグラスソース仕立て

特定原材料が含まれています **乳 卵 小麦**

※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。

鹿ヶ谷かぼちゃ

主な生産地

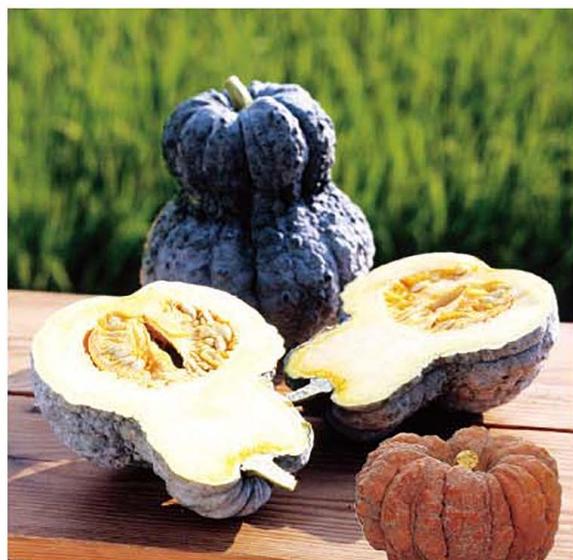
南丹市、綾部市、京都市など

特徴

名称は主産地であった京都市左京区鹿ヶ谷に由来します。1800年代より優良品種として京都でかぼちゃといえは鹿ヶ谷かぼちゃをさすほどであったと言われております。西洋かぼちゃと比べ、肉質は緻密かつ粘質で、四角に切って煮てもその形が崩れないのが特徴です。

美味しい食べ方

煮物(特に、出汁の効いた料理)ひょうたん型の形容から、料理の盛り付け器や夏の飾り物としても使われます。



完熟すると皮が黄褐色になります。

写真:(公社)京のふるさと産品協会提供