

## こだわり朝食 京の日の出

小鉢各種

・湯葉弥の京ゆば 山葵 旨出汁

・ちりめんじゃこの山椒煮

・せりと大黒しめじの白和え

・金時人参 大根 胡瓜の柿なます

・蟹 利休麩 胡瓜 茗荷 酢の物

焼物

舞鶴漁港の京鱈塩焼き

玉子

美山平飼い玉子の出汁巻玉子

焚合せ

海老芋 京菊菜 針柚子

小鍋

すっぽん小鍋仕立て 焼粟麩 焼葱

温物

聖護院かぶらの西京味噌掛け

汁物

京都の黒大豆味噌 並河商店の白豆腐

焼海苔

こん炉にて

漬物

京漬物盛り合わせ

御飯

丹後のコシヒカリ

ホテルオークラ京都 京料理 入舟

料理長 白井 大輔

**湯葉弥:**天保元年創業以来湯葉一筋の老舗。国産大豆と京都の名水を使用したこだわりの湯葉

**美山平飼い卵:**京都府南丹市美山町は「かやぶきの里」として有名。自然豊かな美山町の地下水と安全安心の飼料で育った旨みの詰まった逸品。

**京都の黒大豆味噌:**黒大豆にはポリフェノールやアントシアニンなどが含まれ大豆以上に栄養価が高く、味わいにコクと深みを加えます。

**並河商店:**京とうふ並河商店は大正14年創業。京都の出汁文化とともに歩み、さっぱりとしたお豆腐作りを代々引き継がれています。

※献立は一例です。旬の食材を使用しておりますので料理内容は変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。