

こだわりの朝食 京の日の出



小鉢 ・湯葉弥の京湯葉 生姜 旨出汁

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。

・なまこのみぞれ和え

・帆立 分葱 辛子酢味噌 紅蓼

・慈姑豆腐 イクラ 山葵

・ちりめんじゃこの山椒煮

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てられた旨みの詰まった逸品。

焼物 京鰯塩焼き 酢橘

大根おろし 堀川牛蒡 粉かつお

玉子 美山平飼い玉子の出汁巻き

みやま

ガリ 大葉

京都の黒豆大豆味噌

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。

焚合せ 海老芋 鱈 雲子 菊菜

とろろ昆布 あられ柚子

小鍋 すっぽん小鍋仕立て 焼粟麩 焼葱 九条葱

汁物 京都の黒豆大豆味噌 並河商店の白豆腐

並河商店

京とうふ並河商店は大正十四年創業。京都の出汁文化とともに歩み、さつぱりとしたお豆腐を作り代々引き継がれています。

焼海苔 こん炉にて

漬物 京漬物盛り合わせ

御飯 丹後コシヒカリの釜御飯

水物 季節の果物

二〇二三年二月

ホテルオークラ京都

京料理 入舟

料理長 白井 大輔