



森の京都

森の京都丼

森の京都 × ホテルグランヴィア京都 × スプリングスひよし



おいしいお召し上がり方

まずは、そのまま素材本来の旨味と食感を味わっていただき、
次に、黒豆出汁茶をかけて香りたつ風味をお愉しみください。
お好みで、別添えの「山椒味噌」を合わせていただくと
味に深みがプラスされます。

「森の京都」の奥深い味わいをご堪能ください。

森の京都丼

- 南丹市産 きぬひかり
- 丹波牛のロースト
- 丹波地鶏山賊揚げ
- 京丹波高原豚角煮
- 大黒本しめじと金針菜の天ぷら
- 壬生菜 (ポイル、みじん切り)
- 丸条ねぎ ●大根 (赤万願寺とうがらしパウダー)
- 黒豆味噌汁 ●山椒味噌 ●美山若しば漬

1,500円 (税込1,620円)