

ムスリムフレンドリー会席【曙会席】 AKEBONO KAISEKI

¥28,000- (消費税込み・サービス料別)

Prices include consumption tax, but a service charge of 20% will be collected separately. There is also a separate fee for private room use.

御献立 MENU

先付け二種 SAKIZUKE

- 一、湯葉 くこの実 青味 山葵 美味汁 Soy milk skin, goji berry, greens and wasabi
一、京都青野菜と帆立貝のお浸し Kyoto leafy greens and scallops in dashi broth

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白身魚葛打ち 茸 野菜 季節の香り

Clear soup with whitefish in kudzu starch, mushrooms, vegetables and seasonal flavors

Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

煮物 NIMONO

野菜とハラール認証された鶏の煮物 Simmered seasonal vegetables and Halal Chicken

焼物 YAKIMONO

ハラール認証された国産牛フィレ肉の照り焼き 蒸し野菜 岩戸の塩 レモン

Grilled Halal beef loin (Japanese Beef) with sweet soy sauce

Steamed vegetables Served with Iwato sea salt and lemon

揚げ物 AGEMONO

天麩羅(ハラール専用の小麦粉使用)

車海老 白身魚 野菜五種 大根卸 生姜 天露

Tempura using Halal Flour

Prawn, whitefish and five kinds of seasonal vegetables

Served with grated daikon radish, ginger and tempura soy sauce

温物 ONMONO

蟹と野菜の豆乳蒸し 磯のり餡 山葵

Steamed crab and vegetables with soy milk, topped with seaweed sauce, wasabi

食事 SHOKUJI

白御飯 Steamed rice 香の物 野菜の浅漬け Lightly pickles

止め椀 沢煮汁 胡椒 Clear soup with shredded vegetables, pepper

甘味 KANMI

本日の果物 Assorted fruits

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

*お米は国産米を使用しています We only use rice grown in Japan for all our dishes

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります Menu is subject to change depending on availability.

*こちらのメニューは食材、調味料ともにハラール対応しております

The ingredients and the seasoning for this menu are Halal-compliant.

*調理場内では、ハラールフード以外の料理も同時に調理しております

In the kitchen, non-Halal food is also prepared at the same time.

*ご予約は食材仕入れの都合上、七日前までとさせていただきます Reservations for this menu should be placed 7 days in advance

*キャンセルについて、7日前までとさせていただきます Cancellations must be made up to 7 days in advance.