



汁講

真心の膳

好みの膳

開運蒸物

七福縁起飯

光秀おもてなし御膳  
おしながき

汁講

一、京都丹波名物ぼたん汁

好みの膳

一、笹粽

一、黒豆豆腐

一、丹波黒豆雅飾

真心の膳

一、サーモンといくらの桔梗盛

一、丹波討伐焼き

京都丹波鹿ロースト

丹波牛ロースト

丹波黒鶏の香草焼

一、味玉子

美山平飼い卵

一、風呂ふき大根 九条ねぎ黒豆味噌添

一、天婦羅

海老 万願寺とうがらし 大黒本しめじ

開運蒸物

一、焙じ餡蒸

七福縁起飯

一、ご飯

きぬひかり 神丹穂 紅染 黒米 緑米

鈴米 はと麦

一、壬生菜のしば漬

三、三〇〇円  
(税込)



※討伐焼きに使用しています刀は、お土産としてお持ち帰りください。



汁講 (しるこう)

戦国時代には「汁講 (しるこう)」という「味噌汁パーティー」があった。客人はご飯を弁当箱に詰めて持参する一方、もてなす側の主人は味噌汁を用意する。味噌汁は鍋のまま客人の集う座敷に持ち出され、みんなで賞味した。明智光秀がまだ浪人の頃、妻が主人の顔を立てなくてほと自分の髪を売ってまで用意した食材で作った渾身の一品である。他家の味噌汁より豪華だったということから、猪の肉が入っていたと考えられている。