

京の台所  
TSUKI NO KURABITO

# 月蔵



京都伏見の酒蔵で味わう

## 創作京御膳



龍馬ゆかりの地、京都・伏見。  
そこにある総面積二百坪の巨大な酒蔵を改装し、  
百年の時空を越えて、  
現代に憩いといにしえの空間を実現しました。  
歴史に思いを馳せながらのお食事で、  
最高のひとときをお楽しみください。



和花御膳 3,300円 (税込)

- 名物 自家製手作りざる豆腐
- 冷鉢 自家製汲み上げ湯葉刺身
- 造里 本日の三種盛り合わせ
- 揚物 天ぷら盛合せ  
(海老、鱈、さつま芋、青唐)
- 蒸物 自家製がんも 湯葉餡かけ
- 焚物 有頭海老、信田、  
つみれ、絹さや
- 凌ぎ 焼魚、生麩田楽、  
山くらげ、はじかみ
- 椀物 豆乳茶碗蒸し
- 飯物 白御飯、吸物、香物



食材の仕入れ状況などで多少お品が変わる事を予めご了承下さいませ。

### 観光 スポット

当店より  
ぶらり歩けば  
歴史に出会える



寺田屋



十石舟



月桂冠大倉記念館

ご予約承ります

ご予算に併せてご相談承ります

☎075-623-4630  
FAX 075-623-4640

情報満載のホームページはこちら  
<http://tsukinokurabito.jp/>

京都市伏見区上油掛町185-1  
営業時間【昼】11:00~15:00 (LO 14:30)  
【夜】17:00~22:00 (LO 21:30)





大吟醸鍋で味わう

金華豚しゃぶ

吟しゃぶ

月桂冠の大吟醸 × 金華豚

豪快に大吟醸一瓶をそそぎ、火を付け一気にフランベ。芳醇な吟醸香をさらに際立たせます。アルコールを飛ばすので、お子さまやドライバーの皆様も安心して召し上がっていただけます。日本酒の旨味と金華豚の豚骨出汁がお鍋いっぱいになり、最後の一滴までスープをご堪能いただけます。全ての食材を美味しく味わいたく、味わえる当店だけのお鍋です。



平田牧場金華豚(LDK)は“幻の豚”と呼ばれる世界でも希少な最高品種、純粋金華豚(KK)を独自の品種交配技術で、その優れた肉質を損なう事なく改良しました。豚肉の常識を覆す繊細な肉質・上質な甘みが特長のこだわりのブランド豚です。

吟しゃぶコース  
お一人様 6,000円(税込)

金華豚霜降りロース60g バラ50g  
野菜・自家製手作りざる豆腐  
前菜盛合せ・お造り3種盛合せ  
卵かけごはん

観光業者向けの  
会席コースは  
6,000円(税込)～  
ご用意させて頂きます。  
ご相談承ります。

自家製  
手作りざる豆腐

店内にて毎朝手作りするざる豆腐は大豆の甘みをしっかり楽しめる逸品

