



海の京都

# 旅する食卓「小さな海の京都」 12月度 ランチメニュー



- ・丹後コシヒカリ（宮津市）と  
舞鶴海軍カレー（舞鶴市）
- ・橋上の里のきゅうり漬け（綾部市）
- ・煎茶（綾部市）
- ・丹後コシヒカリのロシェ（与謝野町）

**800円**（税込）



海の京都

# 旅する食卓「小さな海の京都」 12月度 バートタイム メニュー

## A 丹後天酒（地酒）飲み比べ3種

- ・木下酒造（京丹後市） 純米大吟醸 玉龍  
山廃づくりの特長である 印象的な「酸」を楽しんでほしい 玉川ブランドの最高峰
- ・若宮酒造（綾部市） 綾小町 にごり酒  
原酒製法の巧い蔵らしくキリリと引き締まった味わいながらも地元産の米の旨味を充分に楽しめる、今年の初搾り。
- ・谷口酒造（与謝野町） 大江山 鬼退治  
昔ながらの製造手法で お燗することでひらく 香りの口中での広がりが見事らしい



## B 丹後クラフトビール（京丹後市）

- ・ヴァイツェン  
小麦麦芽を使用した、女性に大人気のビール。さわやかな口当たりでフルーティー

## C 丹後クラフトビール（京丹後市）

- ・マイスター  
副原料に丹後産コシヒカリを使用。まろやかな口当たりとスッキリクリアな味わいで喉の渴きを癒してくれる。



A～Cまでの  
いずれか1つ

+

おつまみ  
「小アジの糠だき」  
(宮津市)



800円 (税込)

A～Cの「おかわり」は、それぞれ500円 (税込)