

# お米を美味しく炊くこだわり

一番お米が美味しいくなる精米直後をご提供するために、毎日自家精米をし、美味しいからこそ出る黒米を手作業で除去しています。



## 1. 毎日自家精米

お米が一番おいしい精米直後を毎日提供しています。



## 2. 選別

精米後、黒米・割れ米を手作業により選別しています。



## 3. 土鍋炊飯

お米がおいしく炊ける！信楽焼の炊飯専用土鍋を使用しています。

# おかずへのこだわり

考え抜いた最適な漬け込み時間で提供するおかずは、ボリューム満点。厳選されたお米にとても合います。

京風の味付けで仕上げた副菜もお楽しみいただけます。



## 1. 魚

上品な白醤油にじっくりと漬け込んだ、銀鮭と銀鮭を自家調理によりふくら柔らかく焼き上げています。



## 2. 肉

鶏肉を塩麹につけることで、柔らかく仕上げた逸品です。



## 3. 副菜

京風のあっさりとした味付け、副菜だけでも楽しめます。

# 桂川

## 吟米海苔弁当

1,500円(税込)



# 鞍馬山

## 吟米海苔弁当

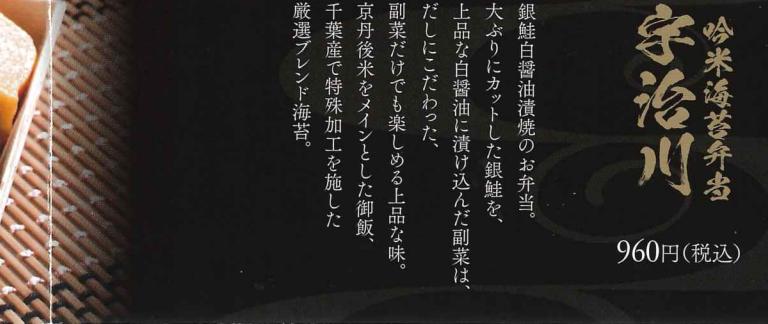
1,200円



# 宇治川

## 吟米海苔弁当

960円(税込)



銀鮭白醤油漬焼と  
鶏肉塩麹漬焼のお弁当。  
ふわふわに焼き上げた銀鮭の白醤油漬。  
しつとりやわらか鶏肉の塩麹漬。  
副菜は、だしにこだわった、  
千葉産で特殊加工を施した  
厳選ブレンド海苔。

京丹後米をメインとした御飯、  
千葉産で特殊加工を施した  
厳選ブレンド海苔。