

海老塩金つゆ使用
“むっちり”使用



ささめゆき
細雪～お出汁のカルボナーラ仕立て～

スモークミンチ／パルミジャーノレッジャーノ／
半熟卵／白ねぎ／黒七味 **980**円(税込1,078円)

てのべたかだや自慢のお出汁を、冬限定の濃厚クリーム仕立てに。
スモーキーなお肉と温泉卵、さらに黒七味とたっぷりパルミジャーノレッジャーノをあしらいました。

“てのべたかだや季節の味”



※写真はイメージです。器は、紙カップでの提供となります。



極ズワイ蟹の蒸しいなり～柚子バター風味～

いなり揚げ／ほうじ茶酢飯／味付け椎茸／
柚子皮／ディル／蟹／錦糸卵／とびっこ **600**円(税込660円)

ディル香る茶飯いなりに、柚子とピュアバターをまとわせた
ズワイ蟹をたっぷりのせて贅沢な冬の味に仕上げました。

てのべたかだやの
新作ぜんざい



オリーブぜんざい～和栗ショコラ～

和栗／クーベルチュールチョコレート／
ヘーゼルナッツ／ベルガモットオイル／
牛乳／ブランデー／白玉／揚げふしめん **1,000**円(税込1,100円)

上質な和栗を丁寧に裏ごして仕上げた自家製和栗あんに、
カカオ80%のクーベルチュールチョコレートとベルガモット香る最高級オリーブオイルを合わせました。



※写真はイメージです。



お茶と薬膳の始まりの地、
「奈良」を感じる味わいです。
ホット茶コレート

ほうじ茶／牛乳／バンデビス／生クリーム／
クーベルチュールチョコレート **650**円(税込715円)

ティーファーム井ノ倉の新芽を焙煎した上質なほうじ茶と
薬膳(スパイス)をブレンドしたホットチョコレート。