







古い町家が建ち並ぶ奈良町界隈の築180年の商家をリノベートした店舗。

**豆腐と山芋のかき揚げ(手前)**  
**飛龍頭と季節の野菜の炊き合わせ(奥)**

手前は、絹豆腐とおろし山芋、大葉、干しエビをすり合わせてかき揚げにした、豆腐と山芋のかき揚げ。奥はエビ、グリーンピース、人参などが入った人気商品の飛龍頭を京風の薄味で炊き合わせにしたもの。



**豆乳湯豆腐**

豆乳に昆布とカツオのだし汁を加え、絹豆腐を浮かべた名物・豆乳湯豆腐。大分県産の柚子胡椒、割り醤油、藻塩と、3種の薬味で豆腐の味をじっくり楽しめる。

**豆乳入りゆずゼリー**

豆乳と柚子果汁、柚子の果肉を寒天で固めたデザート。さっぱりした甘さとほのかな酸味、清涼な柚子の香りが魅力。相性の良いうぐいす餡を味のアクセントに。

