

冷や汁のお膳

見た目にも涼しい夏の味覚「冷や汁」の登場です。味噌の旨味を引き立てた冷たいスープに、みずみずしいきゅうりと薬味が絶妙なアクセント。一口食べれば暑さがすっと引いていくような、優しく爽やかな味わいです。この季節ならではの美味しさを、ぜひご堪能ください。

1000円



冷やし出汁茶漬けのお膳

風味豊かな冷たいお出汁でいただく、見た目にも美しいお茶漬けです。木箱に並んだ色とりどりの漬物を添えて、サラリと爽快なほど越しに。一口食べれば身体がすっと潤うような優しい美味しさです。夏に嬉しい極上の涼味をぜひお楽しみください。

1000円



四季を映す、職人仕込みの漬物。

すべてのお膳には、河村屋の職人が一つひとつ手仕事で仕上げた季節の漬物を添えてご提供いたします。

厳選した野菜を使用し、良い塩で丁寧に漬け込むことで、素材の持ち味をそのまま引き出しています。

創作漬物の新しい風味と、伝統的な滋味深い漬物。

どちらも、漬物専門店の“河村屋らしさ”をお楽しみください。

