



白

白に一を乗せたら、百。  
ひとつ幸せなものを口にすることで、九十九の幸せに気づく。  
一日を少しあかるくする、美味しい小箱を皆様にお届けしたい。  
そんな想いから白は生まれました。

京都祇園に店を構え、今年で3年。  
高台寺和久傳の料亭が出す、野趣あふれる料理と菓子。  
素材を大切に、そしてどこか懐かしさも感じる、そんな小箱をお届けします。

## < 芽吹き寿し >

1年程前。外出が出来なくなった頃。自然界では春に向けて山菜が育ち、植物が芽吹く季節。  
そんな自然の変化を愛でることもむずかしくなった頃。お弁当のなかに、季節をつめ込みたいと思いました。  
外に出る事が難しくとも、お弁当を開けた瞬間、笑顔になっていただける。  
そんな小さなお手伝いをしたいと思っています。  
酢飯の中に甘辛く焚いた露をしのばせ、たらの芽、木の芽、芹、ごごみ、ふきの薹をあしらいました。  
春の恵みをたくさん詰めたお弁当です。  
そのまま召し上がって頂くもよし、竹籠のまま蒸して頂くと、ふかふか柔らかく箱寿司のように楽しんでいただけます。

◇ 芽吹き寿し 一折 1,800円(税別) / 当日賞味 / 予約可(※季節によってお休みとなる場合がございます)

< 購入方法 > 白 kyoto のみでの販売でございます。数に限りがございますので、ご了承ください。

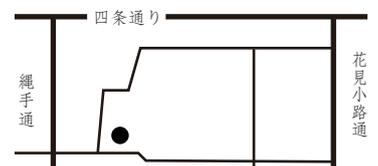
白 haku

〒605-0811 京都市東山区祇園町南側 570-210 TEL.075-532-0910

営業時間 午前 11 時 ~ 午後 6 時 / 定休日 月曜日・第 2 火曜日

※月曜日が祝日の場合は営業いたします。翌火曜日に振り替え休日をいただきます。

<https://haku.kyoto.jp>  



【お問合せ】 株式会社高台寺和久傳 広報部 宮瀬浩子 [pr-kodaiji@wakuden.jp](mailto:pr-kodaiji@wakuden.jp)