



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。

<三度いっち>

和のサンドイッチを作りたい。どこかあるようでないような。
一度でいくつもの味が楽しめる。季節のお野菜たっぷりつめて。
鯛サンドに豆サンド、胡麻和えサンドの三つのお味。
一度に三度楽しめる。料亭で作る三度いっちが出来ました。

- ◇ 鯛サンド すぐきと大葉をはさんで、鯛のマリネと紫蘇の風味がほのかに口の中に広がります
- ◇ 豆サンド うすい豆の中にいぶりがっことらっきょう。ルッコラとゆずの爽やかさ、生胡椒のアクセントを添えて
- ◇ 胡麻和えサンド 香ばしい胡麻の香りに、旬の野菜と果物を和えました。ひとくち含むと味わい深く、楽しくなっていたいただけるような

三度いっち 三種入 1,500円(税別) / 当日賞味 / 予約可

<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>  

