

《平日昼食限定》

【鴨川】

一一、〇〇〇円（消費税込、サービス料別）

御献立

前菜 春の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

蛤真丈 青味 人参

霞大根 茸 柚子

造り 桜の季節美味しくなる鯛を用いて

鯛桜の葉香り締め 鮓 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 季節の炊き合せ

焼物 季節の焼き魚

揚げ物 海老と春野菜衣揚げ 抹茶塩

温物 白魚玉地蒸し 磯のり餡

食事 季節の御飯

止め椀 赤麴味噌仕立て

香の物 三種盛り

甘味 和菓子

平成三十一年三月十日～四月七日

於 千秋楽
錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

《昼食・夕食》

【八坂】

一八、〇〇〇円（消費税込、サービス料別）

御献立

前菜 春の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

蛤真丈 青味 人参

霞大根 茸 柚子

造り 本日の二種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 季節の炊き合わせ

焼物 季節の焼魚 蛤黄金焼き

白魚束ね衣揚げ 春野菜 抹茶塩

落の薑田楽

白身魚包み信州蒸し

温物 お好みでお選びください

食事 ＊白御飯（国産米）ちりめん山椒煮

＊季節の御飯

止め椀 赤麴味噌仕立て

香の物 三種盛り

甘味 盛り合わせ

千秋楽

於 錦水

平成三十一年三月十日～四月七日

＊お米は、国産米を使用しています

＊仕入れ状況により内容が変わる場合があります

＊十名様以上のお客様は、御食事を

事前にお決めくださいますようお願いいたします

《昼食・夕食》

【花衣会席】

二二、〇〇〇円(消費税込、サービス料別)

御献立

前菜 焼蛤 独活 湯葉 たららの芽 土筆

京都青菜と野菜のお浸し

花見串 車海老 アボカド味噌漬け 蟹奉書巻

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

うぐいす仕立て 桜海老真丈 胡麻豆腐

青味 花びら人参・独活 柚子

造り 本日の二種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 百合根饅頭 桜花長芋 蛸桜煮 青味

焼物 竹の子蒸し焼き 姫さざえ

八寸 尼鯛翁焼き 春野菜衣揚げ 岩戸の塩

温物 白魚玉地蒸し 磯のり餡

食事 お好みでお選びください

*白御飯 ちりめん山椒煮

*竹の子御飯

止め椀 赤麴味噌仕立て

香の物 三種盛り

果物 盛り合わせ

甘味 本日のお楽しみ

平成三十一年三月十日～四月七日

千秋楽
於 錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

*十名様以上のお客様は、御食事を

事前にお決めくださいますようお願いいたします

《昼食・夕食》

【花篝会席（はなかがり）・丹波】

二五、〇〇〇円（消費税込、サービス料別）

御献立

先附 白魚 花菜 わらび 黄身酢掛け

二種 焼蛤 独活 湯葉 たらふの芽 土筆

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

青豆すり流し 桜胡麻豆腐

鮎女魚葛打ち 花生姜 辛子

造り 花びら大根添えて

本日の二種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 錦水伝統の桜鯛かぶと煮 独活 春の香り

焼物 お好みでお選びください

*竹の子春の香り焼き 尼鯛一夜干し

*佐賀牛ふいれ網焼き

箸休め 置鯛 螢烏賊桜煮

おぼろ豆腐 鼈甲餡

食事 お好みでお選びください

*白御飯 ちりめん山椒煮

*季節の御飯

*自家製 そば（国産そば粉を用いて）

甘味 本日のお楽しみ

千秋楽

平成三十一年三月十日～四月七日

於 錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

*十名様以上のお客様は、焼物、御食事を

事前にお決めくださいますようお願いいたします

御献立

前菜

春の香りお浸し 螢烏賊酢味噌掛け

花見串 車海老 アボカド味噌漬 蟹奉書巻

吸物

京都・愛宕山麓の水を用いて

白身魚葛打ち 蓬豆腐 蝶々薩摩芋 青味

茸 花びら人参・独活 柚子

造り

ふく薄造り 本鮪 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

焼物

きんき塩焼き 竹の子春の香り焼き

黒毛和牛ろーす小角網焼き

帆立百合根鹿の子蒸し鯛の子射込み

食事

お好みでお選びください

*白御飯 ちりめん山椒煮

*季節の御飯

*自家製 そば (国産そば粉を用いて)

甘味

盛り合わせ

平成三十一年三月十日～四月七日

千秋楽
於 錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

*十名様以上のお客様は、御食事を

事前にお決めくださいますようお願いいたします

《昼食・夕食》

神戸牛ろーす会席

【北山】

三二、〇〇〇円(消費税込、サービス料別)

御献立

前菜 春の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

白身魚葛打ち 蓬豆腐 蝶々薩摩芋

青味 茸 花びら人参・独活 柚子

造り 本日の二種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

炊合せ 白身魚煮付け 野菜 春の香り

焼物 神戸牛ろーす網焼き(一〇〇g)

温野菜添え

生野菜 色彩豊かな野菜を用いて

温物 白魚玉地蒸し 磯のり餡

食事 白御飯(国産米) ちりめん山椒煮

止め椀 赤麴味噌仕立て

香の物 三種盛り

甘味 和菓子

お薄

平成三十一年三月十日～四月七日

千秋楽
於 錦水

*メインが神戸牛ろーす網焼き一〇〇gです

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

御献立

先付 春の香りお浸し

二種 天豆おかき揚げ わかさぎ衣揚げ 岩戸の塩

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

白身魚葛打ち 蓬豆腐 蝶々薩摩芋 青味

茸 花びら人参・独活 柚子

造り ふく薄造り

伊勢海老洗い 本鮪 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

焼物 お好みで一品お選びください

*のど黒塩焼き 路の薑田楽

*竹の子春の香り焼き 尼鯛一夜干し

*佐賀牛ふいれ網焼き

白魚玉地蒸し 磯のり餡

温物 お好みでお選びください

*白御飯 ちりめん山椒煮

*季節の御飯

*鯛茶漬け 美味しい鯛のすーぷを添えて

*自家製 そば(国産そば粉を用いて)

甘味 盛り合わせ

千秋楽

平成三十一年三月十日～四月七日

於 錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

*十名様以上のお客様は、焼物・御食事を

事前にお決めくださいますようお願いいたします