

《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

かに真丈 青味 茸 人参 柚子

造り 本日の二種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

鉢物 白身魚の煮付け 野菜 春の香り

焼物 季節の焼魚 生姜

春野菜衣揚げ 岩戸の塩

温物 海鮮玉地蒸し

食事 白御飯（国産米） ちりめん山椒煮

止め椀 白味噌仕立て

香の物 三種盛り

甘味 和菓子

千秋楽

平成三十一年一月四日～二月十四日 於 錦水

\*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》

【春の京のおもてなし会席】

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 菠薐草・万願寺唐辛子信田煮

丹後なまこ・金時人参・佐波賀だいこん雲和え

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根

丹後ぐじ葛打ち 青味 人参 茸 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 えび芋饅頭おかき揚げ 青菜

焼物 季節の焼魚 はじかみ

春野菜衣揚げ 岩戸の塩

温物 錦水特製みぞれ鍋

聖護院だいこん びーつ 豆腐 九条葱

鱒 小蛤 京みず菜 大粒丹波しめじ 京黒七味

食事 お好みで一品お選びください

\*湯葉餡かけ御飯（国産米）

\*白御飯 ちりめん山椒煮

止め椀 白味噌仕立て

香の物 三種盛り

甘味 盛り合わせ

千秋楽

平成三十一年一月四日～二月十四日

於 錦水

\*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》

【曙椿会席】

二二、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

ふく白子玉地蒸し

野菜すり流し 春の香りお浸し

黒豆百合根茶巾 炙り干し子 唐墨

丹後なまこ 金時人参 佐波賀だいこん雲和え

海老芋田楽

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

新たけのこ 若布 神馬草 結び人参 春の香り

造り 鯛そぎ造り ふく芽葱巻き 本鮪 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 かぶ蒸し 椎茸 ぜんまい 乾燥赤茄子

焼物 鮑磯蒸し 吉四六のり 肝醤油

ずわい蟹コロッケ 和風タルタル

温物 ふくちり鍋 豆腐 葱 茸 青味

ちり酢 薬味

食事 お好みで一品お選びください

\*白御飯(国産米) ちりめん山椒煮

\*海雲雑炊

\*鯛と蛤のにゅうめん

香の物 三種盛り

甘味 盛り合わせ

千秋楽

於 錦水

平成三十一年一月四日～二月十四日

\*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》

【蠲梅会席】

二五、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

丸仕立て

ふく白子焼き 胡麻豆腐 芽葱 忍び生姜

造り 本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 錦水伝統のきんき姿煮付け 春の香り

焼物 佐賀牛ふいれ網焼き 彩り野菜

温物 柚子釜 ずわい蟹玉地蒸し

食事 お好みで一品お選びください

\*白御飯(国産米) ちりめん山椒煮

\*鯛おにぎり茶漬け 胡麻たれ鑄込み

美味しい鯛のすーぷを用いて

\*稲庭うどん

甘味 盛り合わせ

千秋楽

平成三十一年一月四日～二月十四日

於 錦水

\*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

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

丸仕立て ふく白子焼き 相生・大根 人参

茸 青味 忍び生姜

造り

ふく薄造り 本鮪 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

炊合せ

野菜の炊き合わせ

焼物

きんき塩焼き はじかみ

黒毛和牛ロース小角網焼き

温物

錦水特製

九絵と甘鯛のみぞれ鍋 京黒七味

食事

お好みで一品お選びください

\*白御飯(国産米) ちりめん山椒煮

\*ずわいかに雑炊

\*自家製 そば(北海道そば粉を用いて)

甘味

盛り合わせ

千秋楽

平成三十一年一月四日～二月十四日

於 錦水

\*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

新たけのこ 若布 神馬草

結び人参 春の香り

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 ずわい蟹玉地蒸し

食事 白御飯(国産米) ちりめん山椒煮

止め椀 白味噌仕立て

香の物 三種盛り

甘味 和菓子

お薄

千秋楽

平成三十一年一月四日～二月十四日

於 錦水

\*メインが神戸牛ろーす網焼き一〇〇gです

\*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

御献立

先付け

春の彩り盛り

吸物

京都・愛宕山麓の水を用いて

新たけのこ 若布 神馬草

結び人参 春の香り

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

野菜炊き合わせ

炊合せ

お好みでお選びください

\*のど黒塩姿塩焼き

\*ふく唐揚げ 春野菜衣揚げ

\*二種類のお肉味比べ

神戸牛ろーす 佐賀牛フィレ網焼き

柚子釜・ずわい蟹玉地蒸し

食事

お好みで一品お選びください

\*白御飯(国産米) ちりめん山椒煮

\*鯛おにぎり茶漬け 胡麻たれ鑄込み

美味しい鯛のすーぷを用いて

\*自家製 そば(国産そば粉を用いて)

甘味

盛り合わせ

千秋楽

於 錦水

平成三十年一月四日〜二月十四日

\*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、焼き物・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