

《平日昼食限定》

【鴨川】

一〇、二〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 冬の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

鶉真丈 焼き葱 茸 青味 忍び生姜

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 鰯柚庵焼き 華生姜

揚げ物 海老と野菜衣揚げ

天露 抹茶塩

温物 玉地蒸し

食事 鶏牛蒡御飯（国産米）

止め椀 赤出汁

香の物 三種盛り

甘味 和菓子

千秋楽

二〇一九年十一月十五日～十二月三十一日 於 錦水

*お米は国産米を使用しています

*仕入れ状況により食材が変わる場合があります

御献立

- 前菜 冬の彩り盛り
- 吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて かぶら雲仕立て
白身魚唐揚 青味 人参 茸 忍び生姜
- 造り 本鮪と白身魚の二種盛り 妻一式
白凝り酢 土佐醬油
- 煮物 風呂吹き大根 田楽味噌 蟹のせ
公孫樹麩 青味 振り柚子
- 焼物 尼鯛柚香焼き 華生姜
野菜衣揚げ 岩戸の塩
- 勸肴 鱈鱒玉地蒸し
- 食事 鶏牛蒡御飯（国産米）
- 止め椀 赤出汁
- 香の物 三種盛り
- 果物 盛り合わせ
- 甘味 和菓子

千秋楽

於 錦水

二〇一九年十一月十五日～十二月三十一日

＊お米は国産米を使用しています

＊仕入れ状況により食材が変わる場合があります

御献立

前菜 冬の彩り盛り

青菜浸し ふく皮煮凝り

雲子ぱん酢 カリフラワーすり流し

青味大根 炙り唐墨 土佐味噌

京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根

鶉真丈 焼き葱 茸 青菜 忍び生姜

造り 天然鯛薄造り 天然本鮪 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 八つ頭月環 ずわい蟹 京人参 長芋

金目鯛阿蘭陀煮 青味 公孫樹麩

焼物 きんき若狭焼き はじかみ

帆立白扇揚げ諸味噌風味 野菜二種

温物 錦水特製味噌仕立て 鮎鰯鍋

九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

食事 お好みでお選びください

*鶏牛蒡御飯（国産米）

*自家製 そば（国産そば粉を用いて）

止め椀 袱紗仕立て

香の物 三種盛り

果物 盛り合せ

甘味 和菓子

千秋楽

二〇一九年十一月十五日〜十二月三十一日 於 錦水

*お米は国産米を使用しています

*仕入れ状況により食材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》

【山茶花会席】

二三、一〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 冬の彩り盛り

青菜浸し ふく皮煮凝り

雲子ぼん酢 カリフラワーすり流し

青味大根 炙り唐墨 土佐味噌

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

白身魚葛打ち 胡麻豆腐 青菜 茸 柚子

造り 本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 錦水伝統のきんき煮付け 海老茅 木の芽

焼物 佐賀牛フィレ網焼き 彩り野菜

箸休め 本日のおつまみ

食事 お好みでお選びください

*鶏牛蒡御飯（国産米）

*自家製そば（国産そば粉を用いて）

止め椀 袱紗仕立て

香の物 三種盛り

果物 盛り合せ

甘味 和菓子

二〇一九年十一月十五日～十二月三十一日

千秋楽 於 錦水

*お米は国産米を使用しています

*仕入れ状況により食材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

期間限定【ふく特別会席】

二五、〇〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 冬の彩り盛り

京都青菜お浸し いくらのせ

なまこ長芋海鼠腸掛け 胡麻豆腐

ふく皮煮凝り 野菜すり流し

吸物 京都愛宕山麓の水を用いて

ふく白子焼目 人参 芽葱 茸 酢橘

造り ふく薄造り 本鮪 妻一式

割りぽん酢 土佐醤油

温物 金目鯛かぶら蒸し 菊花餡 山葵

丹波しめじ 百合根 銀杏 叩き菊菜

焼物 鰯袖庵焼 初神 焼きふく

揚物 ふく唐揚げ ふく皮煎餅 野菜衣揚げ

染め卸し 檸檬

食事 蟹雑炊

止め椀 赤出汁

香の物 三種盛り

果物 盛り合わせ

甘味 和菓子

千秋楽

二〇一九年十一月十五日～十二月三十日 於 錦水

*十二月三十一日は市場休業のため承れません

*三日前までのご予約をお願い申し上げます

*お米は国産米を使用しています

*仕入れ状況により食材が変わる場合があります

《昼食・夕食》

神戸牛ろーす会席

【北山】

二九、六〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 冬の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

金目鯛竹紙巻き

青味 人参 茸 柚子

造り 本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 錦水伝統きんき煮付け 海老芋 生姜 木の芽

焼物 神戸牛ろーす網焼き（一〇〇g）

彩り野菜 温野菜

勸肴 錦水特製味噌仕立て 鮫鱈鍋

九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

食事 お好みで一品お選びください

＊鶏牛蒡御飯（国産米）

＊自家製 そば（国産そば粉を用いて）

＊蟹雑炊（国産米）

止め椀 赤出汁

香の物 三種盛り

果物 盛り合わせ

甘味 和菓子

千秋楽

二〇一九年十一月十五日～十二月三十一日 於 錦水

＊お米は国産米を使用しています

＊仕入れ状況により食材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》

【清水】

二五、九〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 冬の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓・水を用いて

白身魚葛打ち 青味 人参 茸 柚子

造り 本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

焼物 佐賀牛フイレ網焼き 彩り野菜

勸肴 錦水特製味噌仕立て 鮫鱈鍋

九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

食事 お好みで一品お選びください

*鶏牛蒡御飯(国産米)

*自家製 そば(国産そば粉を用いて)

止め椀 赤出汁

香の物 三種盛り

果物 盛り合わせ

甘味 和菓子

二〇一九年十一月十五日〜十二月三十一日

千秋楽
於 錦水

*お米は国産米を使用しています

*仕入れ状況により食材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 冬の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓・水を用いて

鱧鰯姿 胡麻豆腐 すっぽん仕立て

生姜 芽葱

造り 本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 八つ頭月環 ずわい蟹 京人参 長芋

金目鯛阿蘭陀煮 青味 公孫樹麩

焼物 お好みで一品お選びください

*きんき塩焼き

*黒毛和牛ロースと (50g)

佐賀牛フイレ (50g) 味比べ

勸着 錦水特製味噌仕立て 鮫鯨鍋

九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

食事 お好みで一品お選びください

*鶏牛蒡御飯(国産米)

*自家製 そば (国産そば粉を用いて)

*蟹雑炊(国産米)

止め椀 赤出汁

香の物 三種盛り

果物 盛り合わせ

甘味 和菓子

二〇一九年十一月十五日〜十二月三十一日

千秋楽 於 錦水

*お米は国産米を使用しています

*仕入れ状況により食材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