

《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

初春の彩り盛り

吸物

京都・愛宕山麓の水を用いて

薄氷大根 蛤真丈

人参 茸 青味 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

寒鰯西京焼き 華生姜

揚げ物

ずわい蟹と野菜衣揚げ

天露 抹茶塩

酢の物

本日の酢の物

食事

蟹生姜御飯（国産米）

止め碗

赤出汁

香の物

三種盛り

甘味

和菓子

二〇二〇年一月四日～二月十六日

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

《昼食・夕食》

【八坂】 一六、七〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 初春の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

白身魚炙り 薄氷大根

結び人参 青味 茸 柚子

造り 本鮪と白身魚の二種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 雲子と大根の揚げ出し 鱈甲飴

梅花麩 九条葱 紅葉卸し

焼物 寒鰯照り焼き 柚子卸し添え 華生姜

野菜衣揚げ 岩戸の塩

勧肴 蒸籠蒸し 三元豚

帆立 野菜 薬味 ちり酢

食事 蟹生姜御飯（国産米）

止め碗 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

二〇二〇年一月四日～二月十六日

＊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

《昼食・夕食》

【曙椿会席】

二〇、四〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前 菜

初春の彩り盛り

丹後なまこ雲和え 椿見立てサーモン寿司

鮫鱈共酢掛け 公魚信田巻き

京人参と豆乳のポタージュ 千子新引き揚げ

吸 物

京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根

造 り

焼目丹後ぐじ 結び人参 茸 青味 柚子

煮 物

天然本鮓 牡丹海老 ふく芽葱巻き 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

焼 物

白大根スープ煮 合鴨沼部煮 小玉葱

ブロッコリー 梅花人参 山葵餡 ふり柚子

温 物

寒鰯西京焼き はじかみ

ふく唐揚げ 万願寺唐辛子 酢橘

食 事

九絵鍋 京都・野菜を用いて 蛤 豆腐

丹波しめじ 京みぶ菜 九条葱 京黒七味

お好みで一品お選びください

＊大和芋山掛け御飯（国産米）

＊自家製そば（国産そば粉を用いて）

止め碗

袱紗仕立て

香の物

三種盛り

果 物

盛り合わせ

甘 味

和菓子

二〇二〇年一月四日～二月十六日

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

《昼食・夕食》

【燗梅会席】

二三、一〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前 菜

初春の彩り盛り

丹後なまこ雲和え（釜盛り）

椿見立てサーモン寿司 干子新引き揚げ

鰯鱈共酢掛け 公魚信田巻き

京人参と豆乳のポタージュ

吸 物

京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根

新竹の子 若布 神馬草 梅麩 木の芽

造 り

本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮 物

錦水伝統の九絵煮付け 牛蒡 木の芽

焼 物

佐賀牛フィレ網焼き 彩り野菜

箸休め

ふく白子玉地蒸し 生姜餡 青葱

食 事

お好みでお選びください

＊蟹雑炊（国産米）

＊自家製そば（国産そば粉を用いて）

止め碗

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

於 錦水

二〇二〇年一月四日～二月十六日

＊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

＊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

止め碗

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

二〇二〇年一月四日～二月十六日

於 錦水

＊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》

【清水】

二五、九〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜

初春の彩り盛り

吸物

京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根

造り

新竹の子 若布 神馬草 梅麩 木の芽
本日の白身魚薄造り 本鮪 妻一式

煮物

白凝り酢 土佐醤油
ふく白子焼きと白子衣揚げ 酢橘

焼物

佐賀牛フィレ網焼き 彩り野菜

強肴

九絵鍋 京都・野菜を用いて 蛤 豆腐

食事

丹波しめじ 京みぶ菜 九条葱 京黒七味
お好みで一品お選びください

＊山芋とろろ掛け御飯（国産米）
＊自家製 そば（国産そば粉を用いて）

止め碗

袱紗仕立て

香の物

三種盛り

果物

盛り合わせ

甘味

和菓子

二〇二〇年一月四日～二月十六日

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

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

初春の彩り盛り

吸物

京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根

造り

焼目丹後ぐじ 結び人参 茸 青味 柚子
本日の三種盛り 妻一式

煮物

白凝り酢 土佐醤油
錦水伝統九絵煮付け 牛蒡 生姜 木の芽

焼物

神戸牛ロース網焼き（一〇〇g）

勧肴

彩り野菜 温野菜
ふく白子玉地蒸し

食事

生姜餡 青葱
お好みで一品お選びください

＊山芋とろろ掛け御飯（国産米）

＊自家製 そば（国産そば粉を用いて）

＊蟹雑炊（国産米）

止め碗

袱紗仕立て

香の物

三種盛り

果物

盛り合わせ

甘味

和菓子

お薄

二〇二〇年一月四日～二月十六日

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

初春の彩り盛り

吸物

京都・愛宕山麓・水を用いて

焼目ふく白子 薄氷大根

炙りふく鰯 結び人参 茸 青味

造り

本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物

白大根スープ煮 合鴨沼部煮 小玉葱

ブロッコリー 梅花人参 山葵餡 ふり柚子

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(五〇g)

佐賀牛フィレ (五〇g) 味比べ

強肴

九絵鍋 京都・野菜を用いて 蛤 豆腐

丹波しめじ 京みぶ菜 九条葱 京黒七味

食事

お好みで一品お選びください

＊山芋とろろ掛け御飯(国産米)

＊自家製 そば(国産そば粉を用いて)

＊蟹雑炊(国産米)

止め碗

袱紗仕立て

香の物

三種盛り

果物

盛り合わせ

甘味

和菓子

二〇二〇年一月四日～二月十六日

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