

《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 春の彩り盛り

吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて

蛤吸 霞大根

独活 青味 木の芽

造り 鯛重ね桜花散らし 本鮪 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 季節の炊き合わせ

焼物 季節の焼魚雪洞焼き 華生姜

露の薑田楽 春野菜衣揚げ 桜花塩

温物 白魚の柳川鍋

牛蒡 三つ葉 山椒

食事 季節の御飯（国産米）

止め椀 赤出汁

香の物 三種盛り

甘味 和菓子

千秋楽

於 錦水

令和二年二月十七日～四月十二日

\*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》

【八坂】 一六、七〇〇円（消費税、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

蛤吸 霞大根

独活 青味 木の芽

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 にしん旨煮 桜花長芋

落 白髪葱 針生姜

焼物 竹の子田楽味噌焼 鮎魚女木の芽焼き

黒毛和牛ロース 柚子胡椒 燻製塩

揚物 春野菜の天麩羅 天露 桜花塩

酢の物 白魚酢煎り 黄味酢

若布 花弁人参 わらび

食事 桜海老御飯（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

令和二年二月十七日～四月十二日

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

《昼食・夕食》

【花衣会席】 二〇、四〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

前菜 ころもみ、うるい、たららの芽のお浸し

針山葵 白魚酒煎り 防風

煮穴子の道明寺、桜の葉包み ふぐ煮凝り

倍貝白和え 菜の花昆布メサーモン巻き

吸物 京都愛宕山麓の水を用いて

蛤吸 独活 蕨 芽葱 炙り干し子

造り 本鮪 鮎魚女焼き霜造り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 筍土佐煮 飯蛸 若布 花びら百合根 木の芽

焼物 鮑バター焼き 黒毛和牛ロース網焼き

フルーツトマト 大黒占地 スナップエンドウ

温物 金目鯛と海老芋の揚げ出し

春蕪のみぞれ餡 青味

酢の物 煽りイカと八幡こんにやくの鉄砲和え

辛子酢味噌 分葱 鹿の子葱

食事 お好みで一品お選びください

\*桜海老御飯（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

令和二年二月十七日～四月十二日

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》

【花篝会席】

二三、一〇〇円（消費税、サービス料別）

御献立

先付 焼蛤とみる貝の諸味噌焼き ジュレ掛け

二種 (うるい こしあぶら 紅白桜独活)

胡麻豆腐 露の薑みそ田楽焼き

(花びら百合根 こごみ胡麻和え)

吸物 京都愛宕山麓の水を用いて

鮎魚女葛打ち 鮑茸 蕨 霞大根

桜花人参 芽葱 柚子

造り 天然真鯛薄造り 本鮪 牡丹海老 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 目張煮付け 桜花長茅 菜の花 生姜 木の芽

焼物 佐賀牛フィレ肉と黒毛和牛ロース網焼きの味比べ

筍若狭焼き 鯖へしこのクリームコロッケ

フルーツトマト スナップエンドウ 生野菜

箸休め 本日のおつまみ

鮑利久揚げ 豊鰯青海苔チーズ焼き

アボカドと長茅このわた掛け

食事 お好みで一品お選びください

\*桜海老御飯(国産米)

\*自家製そば(国産そば粉を用いて)

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

令和二年二月十七日～四月十二日

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料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 春の彩り盛り  
吸物 京都愛宕山麓の水を用いて  
鮎魚女葛打ち 鮑茸 蕨 霞大根  
桜花人参 芽葱 柚子  
造り 本日の三種盛り 妻一式  
白凝り酢 土佐醤油  
煮物 にしん旨煮 桜花長芋 落 白髪葱 針生姜  
焼物 鮑バター焼き  
八寸 フルーツトマト 大黒占地 スナップエンドウ  
竹の子木の芽焼きと田楽味噌焼き  
強肴 花山椒鍋 黒毛和牛ロース  
豆腐 青味 独活  
食事 お好みで一品お選びください  
＊桜海老御飯（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 白汁粉

令和二年二月十七日～四月十二日

千秋樂  
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》

神戸牛ロース会席

【北山】

二九、六〇〇円（消費税、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

蛤吸 独活 蕨 芽葱 炙り干し子

造り 本日の三種盛り 妻一式

白凝り酢 土佐醤油

煮物 目張煮付け 桜花長芋 菜の花 生姜 木の芽

焼物 神戸牛ロース網焼き（一〇〇g）

彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

天麩羅 春野菜いろいろ

天露 桜花塩

食事 お好みで一品お選びください

\*桜海老御飯（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

千秋楽

於 錦水

令和二年二月十七日～四月十二日

\*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

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

造り

蛤吸 独活 蕨 芽葱 炙り干し子  
本日の三種盛り 妻一式

鍋物

白凝り酢 土佐醤油  
花山椒鍋 白魚 竹の子

焼物

豆腐 青味 独活  
お好みで一品お選びください

\*鮑バター焼きと鮎魚女木の芽焼き  
\*黒毛和牛ロースと (五〇g)

強肴

炙り穴子と雲丹

食事

春蕪のみぞれ餡 青味  
お好みで一品お選びください

\*桜海老御飯 (国産米)  
\*自家製そば (国産そば粉を用いて)  
\*春菜ちらし (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

白汁粉

令和二年二月十七日～四月十二日

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