

琥珀

こはく

税抜価格7,000円

税込価格7,700円



火気使用出来ない場所、
および夏季(5月~10月)は
「国産牛すき焼」は「ローストビーフ」に
替えることができます。
その場合、「讃岐うどん」は
「サラダうどん」になります。

利休

りきゅう

税抜価格5,000円

税込価格5,500円



火気使用出来ない場所、
および夏季(5月~10月)は
「国産牛陶板焼」は、
「ローストビーフ」に替えることができます。

木蘭

もくれん

税抜価格 4,400円

税込価格 4,840円



重箱

焼物(鰹酒粕焼、玉子焼)、口取(湯葉ボン酢和、鰹松風、合鴨コース、帆立醬油串、他)、焚合(里芋、信田巻、けんちん蒸、他)、合肴(鶏照焼)、小鉢(焼茄子、大根、田楽味噌)

天婦羅

海老、鱈、丸十、他

お造り

鮎、サーモン、麦色々

蒸物

節掛茶碗蒸

御椀

小粒真丈、若布、三ツ葉

デザート

杏仁豆腐、季節の果物

※お料理代の総額から10%を別途配膳料として頂戴いたします。
※季節又は入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

お食事

にぎり鮎(インド鮎中とろ、鰹八、赤海老)、
サラダうどん



冬季(11月~3月)は、「サラダうどん」と「お椀」を「鍋うどん」に替えることができます。
※火気使用出来る場所に
限らせていただきます。

露草

つゆくさ

税抜価格 3,900円

税込価格 4,290円



重箱 上段

小鉢三種
(ローストビーフサラダ、胡麻豆腐、鮎南蛮漬)

重箱 下段

揚物(海老変わり揚、舞茸、丸十、他)、
焚合(海老芋、舞茸、椎茸、海老、他)、焼物(鰹酒粕焼、玉子焼)

お食事

釜飯(栗、蟹、山菜、鶏、しめじ、人参)、
サラダうどん

お造り

鮎、赤海老、麦色々

蒸物

茶碗蒸、天生麩

御椀

巻麩、三ツ葉

フルーツ

季節の果物

冬季(11月~3月)は、「サラダうどん」と「お椀」を「鍋うどん」に替えることができます。
※火気使用出来る場所に
限らせていただきます。

「釜飯」は、「鶏有馬山椒ご飯」に替えることができます。

※お料理代の総額から10%を別途配膳料として頂戴いたします。
※季節又は入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

追加メニュー

※各々の料理がお好みによってプラスできます。



01 茶碗蒸
税抜価格300円 税込価格330円



02 御椀
税抜価格200円 税込価格220円



03 梅しらすごはん(香の物付)
税抜価格300円 税込価格330円



05 讃岐うどん(冷)
税抜価格300円 税込価格330円



06 讃岐うどん(温)
税抜価格300円 税込価格330円



07 天付讃岐うどん折
税抜価格500円 税込価格550円



お子様御膳 すずあめ
税抜価格2,700円
税込価格2,970円



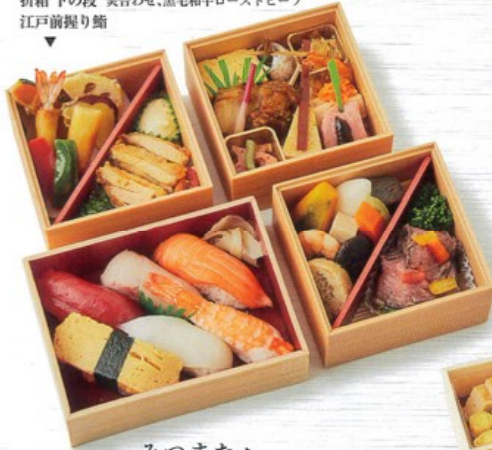
お子様お弁当
あやとり
税抜価格1,500円
税込価格1,650円

※お料理代の総額から10%を別途配膳料として頂戴いたします。 ※季節又は入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

お子様メニュー

京の折詰

あわぶき 税抜価格4,900円 税込価格5,390円
折箱 上の段 天麩羅、勤王巻揚
折箱 中の段 口取り
折箱 下の段 焚合わせ、黒毛和牛ローストビーフ
江戸前握り鮓



みつまた▶
税抜価格4,400円 税込価格4,840円
口取り、酢の物、焚合わせ、海鮮マリネ、
鮓の黄味焼、
黒毛和牛ローストビーフ、
天麩羅、揚げ豆腐麻婆ソース
ばらちらし寿司

懐深い京料理の味わいを、
心ゆくまで
お愉しみて下さい。



やまもも 税抜価格5,900円 税込価格6,490円
折箱 上の段
焼物、鰻菜煮、口取り、海老チリソース、
トラバ蟹黄味焼き、国産牛ステーキ、
ローストポーク、河豚の唐揚げ、酢の物
折箱 下の段
焚合わせ、天麩羅、
白身魚のふかひれと蟹鉗かけ、
海老と帆立のグラタン(ウニソース)
江戸前握り鮓



ゆりのき
税抜価格3,500円 税込価格3,850円
折箱 上の段 天麩羅、口取り
折箱 下の段 焚合わせ、ローストポーク
鶏ごぼう御飯



ひとつば
税抜価格4,100円 税込価格4,510円
口取り、鶏黒酢炒め、天麩羅、焚合わせ、鰻三同焼、合鴨ロース
鯛ピラフ



やまもも、あわぶき、みつまた
ちらし寿司、握り鮓について、
夏季(5月~10月)の間は
うなぎちらしに変更となります。

※お料理代の総額から10%を別途配膳料として頂戴いたします。 ※季節又は入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。