

夜のお品書



京都宮川町 「水簾」 総料理長 島谷宗弘氏監修

京会席

嵐山

あらしやま



二月十六日～二月二十八日

先附

蟹ぞうすいりゾーニ蟹子生姜芹  
鴨と金柑の白和え 水菜針白葱松の実

御椀

蛤真丈神菜草うぐいす菜  
短冊人参柚子

向附

メ鰯大根田楽

八寸

小さなちらし寿司  
(鰯漬け焼き 玉子焼き  
ソイの南蛮漬け 叩き牛蒡  
千社塔 海老 花卉人参  
黒豆 蓮根 胡麻 胡桃 いくら)

蒸物

鰻蕪蒸し 百合根 銀杏 蓮根 山葵

食事

うずみ豆腐白味噌仕立て  
三つ葉マスタード

甘味

海老芋ソフトクリーム

六〇〇〇円

(支払総額)

京都宮川町 「水簾」 総料理長 島谷宗弘氏監修

# 京会席 祇園ぎおん



二月十六日〜二月二十八日

先附 蟹ぞうすいリゾーニ蟹子生姜芹

鴨と金柑の白和え 水菜針白葱松の実

油物 揚げ出し胡麻豆腐海老あられ揚げ  
割りポン酢ミント

御椀 蛤真丈神菜草うぐいす菜

向附 ×鰯大根田楽

他、二種

八寸 小さなちらし寿司

(鰯漬け焼き 玉子焼き)

ソイの南蛮漬け 叩き牛蒡

千社塔海老 花卉人参

黒豆蓮根 胡麻胡桃 いくら

蒸物 鰻蕪蒸し 百合根 銀杏 蓮根 山葵

食事 うずみ豆腐白味噌仕立て

三つ葉 マスタード

甘味 海老芋ソフトクリーム

八、〇〇〇円 (支払総額)

京都宮川町 「水簾」 総料理長 島谷宗弘氏監修

# 京会席 鞍馬くらま



二月十六日〜二月二十八日

- 先附 蟹ぞうすいリゾーニ蟹子生姜芹  
鴨と金柑の白和え 水菜針白葱松の実
- 油物 揚げ出し胡麻豆腐 海老あられ揚げ  
割ボン酢ミント
- 御椀 蛤真丈 神菜草うぐいす菜 短冊人参 柚子
- 向附 メ鰯大根田楽 鰯昆布メ  
漬けマグロ手毬寿司 芋掛けイカいくら
- 八寸 小さなちらし寿司  
(鰯漬け焼き 玉子焼き  
ソイの南蛮漬け 叩き牛蒡  
千社塔 海老 花卉人参  
黒豆蓮根 胡麻胡桃 いくら)
- 蒸物 鰻蕪蒸し 百合根 銀杏 蓮根 山葵
- 焼物 和牛ステーキ、他あしらい
- 食事 うずみ豆腐 白味噌仕立て  
三つ葉マスタード
- 甘味 海老芋ソフトクリーム

10,000円 (支払総額)

# 雲海の夕餉

上質な素材を使ったお料理を、  
お酒やご飯とともにお楽しみください。  
気軽に選べる夜のセットメニューです。



## 盛り合わせ 天ぷら定食

付出し  
盛り合わせ天ぷら  
白飯  
赤だし  
香の物

一、六〇〇円 (支払総額)



## 季節の 生ちらし定食

生ちらし  
海老と野菜の天ぷら  
替鉢

三、五〇〇円 (支払総額)



## 焼魚定食

突出し  
焼魚  
(柳鰯またはほっけ)  
白飯  
赤だし  
香の物

柳鰯  
一、二〇〇円 (支払総額)

ほっけ

一、九〇〇円 (支払総額)

※調理時間に三十分程度頂きます。

# 附出

野菜サラダ	五〇〇円
烏賊酒盗掛け	五〇〇円
出し巻き玉子	五〇〇円
鮪の酢味噌和え	八〇〇円
いくら	九〇〇円
とろ湯葉鱈甲飴掛け (温・冷)	七〇〇円

# 熱物

柳鰯	一、七〇〇円
ほっけ	二、四〇〇円
牛ヒレステーキ	一、八〇〇円

※焼物には三十分程  
お時間を頂戴する場合がございます。

# 食事

稲庭うどん	八〇〇円
海老天茶漬	八〇〇円
じゃこ飯	七〇〇円
いくら飯	一、五〇〇円
握り寿司 (五貫)	一、二〇〇円



※写真はイメージです。

# お造り

烏賊	一、〇〇〇円
白身	一、二〇〇円
帆立	二、〇〇〇円
おまかせ三種盛り	二、三〇〇円

※アレルギーをお持ちのお客様は  
スタッフにお伝えください。



## 揚物

海老のかき揚げ

一、〇〇〇円

蟹と野菜の天婦羅

一、五〇〇円

天麩羅の盛り合せ

一、五〇〇円

海老の天婦羅

一、八〇〇円



※写真はイメージです。



## 甘味

ゆずシャーベット

四〇〇円

バナラアイス

四〇〇円

※仕入れ状況により、

その他お勧め出来るお料理が

ある場合も御座います。

詳細はスタッフまでお尋ね下さい。

※写真は全てイメージです。

※アレルギーをお持ちのお客様は

スタッフにお伝えください。