

夜のお品書



京都宮川町「水簾」総料理長 島谷宗弘氏監修

あらしやま

# 京会席 嵐山



十一月一日〜十二月三十一日

先附

玉子かけご飯DX  
穴子白焼き酢味噌掛け

御椀

鯛蕪、椎茸、蕪菜、柚子、山葵

向附

鰯焼霜

鯖寿し昆布おろし

八寸

松葉刺し色々

(銀杏、海老、スモークサーモン  
黒豆、帆立、カマンベール天麩羅)

炊合

蟹羹鍋、平茸、焼き葱、餅、三つ葉

柚子、生姜、あられ柚子、蕪

食事

ふぐめし、刻み葱、一味、ふり柚子  
赤出汁、香の物

甘味

柿フライ、柿ごはん

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



十一月一日〜十二月三十一日

先附

玉子かけご飯DX  
穴子白焼き酢味噌掛け

油物

鱈白子親子揚げ白子掛け、針葱、梅肉

御椀

鯛蕪、椎茸、蕪菜、柚子、山葵

向附

鰯焼霜  
他、旬の物二種

八寸

鯖寿し昆布おろし  
松葉刺し色々  
(銀杏、海老、スモークサーモン  
黒豆、帆立、カマンベール天麩羅)

炊合

蟹雲鍋、平茸、焼き葱、餅、三つ葉  
柚子、生姜、あられ柚子、蕪

食事

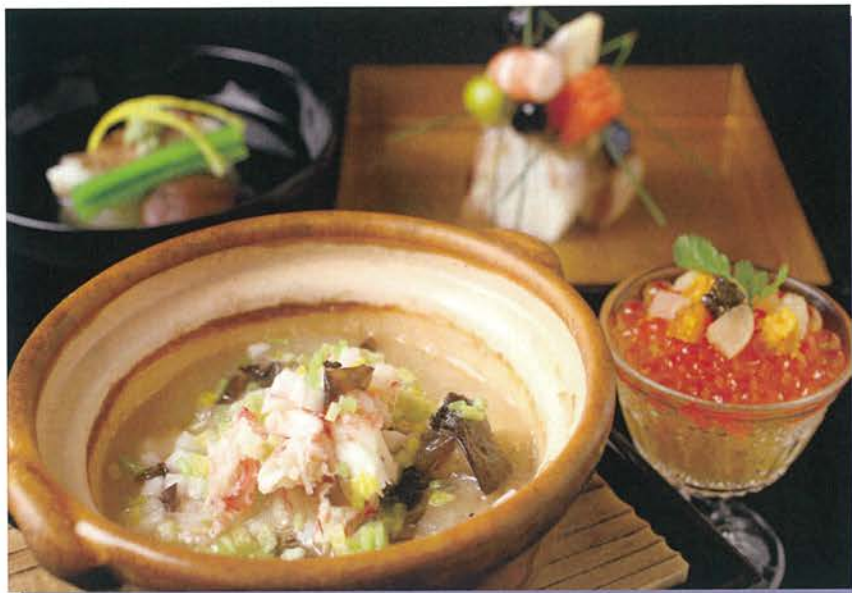
ふぐめし、刻み葱、一味、ふり柚子  
赤出汁、香の物

甘味

柿フライ、柿ごはん

八、〇〇〇円

(支払総額)



京会席

鞍馬

くらま

京都宮川町 「水簾」 総料理長 島谷宗弘氏監修

十一月一日〜十二月三十一日

先附

玉子かけご飯DX  
穴子白焼き酢味噌掛け

油物

鱈白子親子揚げ白子掛け、針葱、梅肉

御椀

鯛蕪、椎茸、蕪菜、柚子、山葵

向附

鰯焼霜

河豚浅月巻き、烏賊酒盗、甘海老塩麩

炊合

蟹雲鍋、平茸、焼き葱、餅、三つ葉  
柚子、生姜、あられ柚子、蕪

八寸

鯖寿し昆布おろし  
松葉刺し色々  
(銀杏、海老、スモークサーモン  
黒豆、帆立、カマンベール天麩羅)

焼物

和牛ステーキ、人参、ブロッコリー

食事

ふぐめし、刻み葱、一味、ふり柚子  
赤出汁、香の物

甘味

柿フライ、柿ごはん

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

付出し  
焼魚  
(柳鱈またはほっけ)  
白飯  
赤だし  
香の物

柳鱈  
一一、二〇〇円 (支払総額)

ほっけ  
一一、九〇〇円 (支払総額)

※調理時間に三十分程度頂きます。

※表示商品の支払総額は、本体価格に消費税(8%)と誠に勝手ながら別途サービス料としてお勘定の10%を加算させていただいております。

## 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

## 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。