

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



写真はイメージです

九月一日〜十月三十一日

先附

枝豆三種、海老、占地  
(ずんだ和え、かき揚げ、カプチーノ仕立て)

御椀

鱧真丈薄葛仕立て  
平茸、三度豆、山葵、針茗荷、柚子

向附

蛸めし昆布ぽん酢

八寸

吹き寄せ盛り  
(海老菊花寿司、栗いが揚げ、古木牛蒡  
う玉燻製、海老あられ揚げ、銀杏、黒豆串  
パプリカ黄いちよう、パプリカ赤もみじ)

炊合

賀茂茄子と鴨の田楽鍋  
焼白葱、針葱、ピンクペッパー

油物

秋鮭竜田揚げ親子仕立て、いくら、芋掛け

食事

ベーコン木ノ子ご飯、振り柚子  
赤出汁、香の物

甘味

フルーツ弁当

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



写真はイメージです

九月一日〜十月三十一日

先附

枝豆三種、海老、占地

(ずんだ和え、かき揚げ、カプチーノ仕立て)

温物

冬瓜煮込み、雲丹、毛蟹餡、干し椎茸

三つ葉、生姜

向附

蛸めし昆布ぼん酢、鮪黄身醤油、白身昆布メ

御椀

鱧真丈薄葛仕立て

平茸、三度豆、山葵、針茗荷、柚子

八寸

吹き寄せ盛り

(海老菊花寿司、栗いが揚げ、古木牛蒡

う玉燻製、海老あられ揚げ、銀杏、黒豆串  
パプリカ黄いちよう、パプリカ赤もみじ)

炊合

賀茂茄子と鴨の田楽鍋

焼白葱、針葱、ピンクペッパー

油物

秋鮭竜田揚げ親子仕立て、いくら、芋掛け

食事

ベーコン木ノ子ご飯、振り柚子

赤出汁、香の物

甘味

フルーツ弁当

# 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



写真はイメージです

九月一日〜十月三十一日

先附

枝豆三種、海老、占地

(ずんだ和え、かき揚げ、カプチーノ仕立て

温物

冬瓜煮込み、雲丹、毛蟹餡、干し椎茸

三つ葉、生姜

向附

蛸めし昆布ぼん酢、鮪黄身醤油

白身昆布メ、かます酢橘メ炙り

御椀

鱧真丈薄葛仕立て

平茸、三度豆、山葵、針茗荷、柚子

八寸

吹き寄せ盛り

(海老菊花寿司、栗いが揚げ、古木牛蒡

う玉燻製、海老あられ揚げ、銀杏、黒豆串

パプリカ黄いちよう、パプリカ赤もみじ)

炊合

賀茂茄子と鴨の田楽鍋

焼白葱、針葱、ピンクペッパー

焼物

和牛ステーキ、あしらい

油物

秋鮭竜田揚げ親子仕立て、いくら、芋掛け

食事

ベーコン木ノ子ご飯、振り柚子

赤出汁、香の物

甘味

フルーツ弁当

10,000円 (支払総額)



## 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
海老天茶漬け	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。



# 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  
(柳鰈またはほっけ)  
白飯  
赤だし  
香の物

柳鰈  
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。



## 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。