

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



五月一日～六月三十日

先附 かしわ餅 ほうじ茶スープ

穴子天 わらび 落 黄身酢 一寸豆

御椀 鱸潮仕立て 春キャベツ玉メ

おぼろ昆布 針独活 茗荷 木の芽

向附 造り小箱盛り

鮪 黄身醤油

八寸 さよりサーモン手綱寿司 市松玉子

海老かぶと鰻サンド 湯葉胡麻掛け
スナッブエンドウ 酢蓮根

炊合 うすい豆播り流し 浅利帆立破竹

蓬麩 うすい豆 赤芍薬セルフィーユ

食事 そぼろ豆ご飯 香の物 赤出汁

甘味 わらび餅 抹茶クリーム 苺ミント

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

先附

かしわ餅 ほうじ茶スープ
穴子天 わらび 路 黄身酢 一寸豆
うにとろろごはん 卵黄醤油 山葵

御椀

鱈潮仕立て 春キャベツ玉メ
おぼろ昆布 針独活 茗荷 木の芽

向附

造り小箱盛り
鮪 鯛 烏賊 醤油二種

八寸

さよりサーモン手網寿司 市松玉子
海老かぶと 鰻サンド 湯葉胡麻掛け
スナップエンドウ 酢蓮根

炊合

うすい豆 播り流し 浅利 帆立 破竹
蓬麩 うすい豆 赤麹 蕨 セルフィーユ

食事

そぼろ豆 ご飯 香の物 赤出汁

甘味

わらび餅 抹茶 クリーム 苺 ミント

八〇〇〇円 (支払総額)

五月一日〜六月三十日

京会席 鞍馬

くらま

先附

かしわ餅 ほうじ茶スープ
穴子天 わらび 路 黄身酢 一寸豆
うにとろろごはん 卵黄醤油 山葵

御椀

鱈潮仕立て 春キャベツ玉メ
おぼろ昆布 針独活 茗荷 木の芽

向附

造り小箱盛り
鮪 鯛 烏賊 甘海老 醤油二種

八寸

さよりサーモン手網寿司 市松玉子
海老かぶと 鰻サンド 湯葉胡麻掛け
スナップエンドウ 酢蓮根

炊合

うすい豆 播り流し 浅利 帆立 破竹
蓬麩 うすい豆 赤麹 蕨 セルフィーユ

焼物

和牛ステーキ キャロットラペ くるみ

食事

そぼろ豆 ご飯 香の物 赤出汁

甘味

わらび餅 抹茶 クリーム 苺 ミント

一〇、〇〇〇円 (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。

※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



※写真はイメージです。

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。

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。

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



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

バニラアイス

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。