

昼のお品書



京都宮川町「水簾」総料理長 島谷宗弘氏監修

京御膳

八坂

やきか



一月一日〜二月二十八日

蒸物 茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

出し巻き玉子 鰯 昆布巻き 海老芋

葱姑 海老黄身煮 紅白かまぼこ

口取 白和え 蓮根叩き 牛蒡

数の子 黒豆 海老

食事 百合根ご飯、香の物

汁物 白味噌仕立て 餅 水菜 大根 人参

甘味 シャーベット

※デザートはプラス三〇〇円で

海老芋ソフトクリームに変更可能です
(一日十食限定)

二、五〇〇円
(支払総額)



京御膳

南禅

なんぜん

京都宮川町 「水簾」 総料理長 島谷宗弘氏監修

一月一日～二月二十八日

小付 茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

口取 大根田楽 芹蟹 青菜

造り 旬の物二種、他あしらい

取肴 出し巻き 玉子 鰯 昆布巻き 絹田巻
紅白かまぼこ 白和え 蓮根 叩き牛蒡

煮物 海老芋 海老黄身煮 慈姑
梅人参 青菜

食事 百合根ご飯、香の物

汁物 白味噌仕立て 餅 水菜 大根 人参

甘味 海老芋ソフトクリーム

三、五〇〇円

(支払総額)



二月下旬

清水膳

きよみずぜん

口取り
かき揚げ
茶碗蒸し
野菜サラダ
白飯
香の物
赤出汁

二月十六日～二月二十八日

一、五〇〇円

(支払総額)



小会席
綾織御膳 あやおり

上質な旬の素材をふんだんに織り込み、
上品な味わいに仕上げました。

- 付 出
見開き三段重
替鉢
揚物
食事
香の物
赤出汁
氷菓

三、五〇〇円
(支払総額)

雲海の昼餉

四季折々の内容でお楽しみいただける、
気軽に選べるお昼のセットメニューです。



冷やし
稲庭うどん

稲庭うどん
薬味
天ぷら

一、一五〇円 (支払総額)



三色膳

天井
姫ちらし
または握り寿司
冷やし茶そば
赤だし
香の物

一、八五〇円 (支払総額)



季節の
生ちらし定食

生ちらし
替鉢
赤だし
香の物

一、七〇〇円 (支払総額)



盛り合わせ
天ぷら定食

季節の天ぷら
野菜サラダ
替 鉢
ご飯
赤だし
香の物

一、六〇〇〇円(支払総額)



野菜
天ぷら定食

季節の天ぷら
野菜サラダ
替 鉢
ご飯
赤だし
香の物

一、三九〇〇円(支払総額)



海老天重

海老天ぷら
野菜サラダ
替 鉢
ご飯
赤だし
香の物

一、〇〇〇〇円(支払総額)



※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。