

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 やさか

十一月一日〜十二月三十一日

蒸物 季節の茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

口取 もも肉酒蒸しのサラダ、出汁巻き玉子
サーモン塩焼き、蕪おろし和え
隠元、椎茸、カマス袖庵焼き

海老、帆立、海老芋、すり身田楽

食事 鯛ご飯、香の物

汁物 蟹霰汁、生姜、三つ葉、柚子

甘味 シャーベット

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

十一月一日〜十二月三十一日

小付 季節の茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

鉢物 もも肉酒蒸しのサラダ 胡麻ダレ

造り 旬の物二種

煮物 海老芋煮揚げ、白田楽味噌、山葵

出し巻き玉子、サーモン柚庵焼き

焼物 花蓮根、穴子白焼き、蕪おろし和え

隠元、松葉串銀杏、黒豆、鱈すり身

食事 鯛ご飯、香の物

汁物 蟹雲汁、生姜、三つ葉、柚子

甘味 とろけるプリンフルーツ乗せ

三、五〇〇円
(支払総額)



十二月上旬
清水膳

きよみずぜん

魚介と野菜のかき揚げ

茶碗蒸し

野菜サラダ

白飯

香の物

赤出汁

十二月一日〜十二月十五日

一、五〇〇円

(支払総額)



あや おり
綾織御膳

上質な旬の素材をふんだんに盛り込み、
上品な味わいに仕上げました。
お昼の小会席(コース料理)です。

小附
見開き三段重

揚物
替鉢
食事
氷菓

三、五〇〇円
(支払総額)

雲海の昼餼

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

二、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、二九〇〇円 (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。