

昼のお品書





十月上旬

清水膳

きよみずぜん

うどん  
天麩羅  
茶碗蒸し  
ちらし

十月一日～十月十五日

一、五〇〇円

(支払総額)



京都宮川町 「水簾」総料理長 島谷宗弘氏監修

京御膳

八坂 やさか

九月一日～十月三十一日

蒸物 茶碗蒸し銀箔かけ

皿物 季節の天婦羅

出汁巻き玉子、カマス幽庵

帆立黄身酢掛け 松風

口取 いんげん、パプリカ紅葉

パプリカいちょう、銀杏黑豆串

松葉胡瓜、胡桃豆腐、冬瓜、鴨ロース

食事 ベーコン木の子ご飯、香の物

汁物 木の子汁

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

九月一日～十月三十一日

小付 小茶碗蒸し、銀飴、枝豆

皿物 季節の天婦羅

口取 胡桃豆腐、白田楽、海老

占地、三つ葉

造り 鮪、鯛、あしらい

取肴 出汁巻き玉子、カマス幽庵

帆立黄身酢かけ、他

煮物 賀茂ナス、鴨

食事 ベーコン木ノ子めし、香の物

汁物 木ノ子汁

甘味 クリームブリュレ

柿のピーナツクリーム掛け

三、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、二五〇円 (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

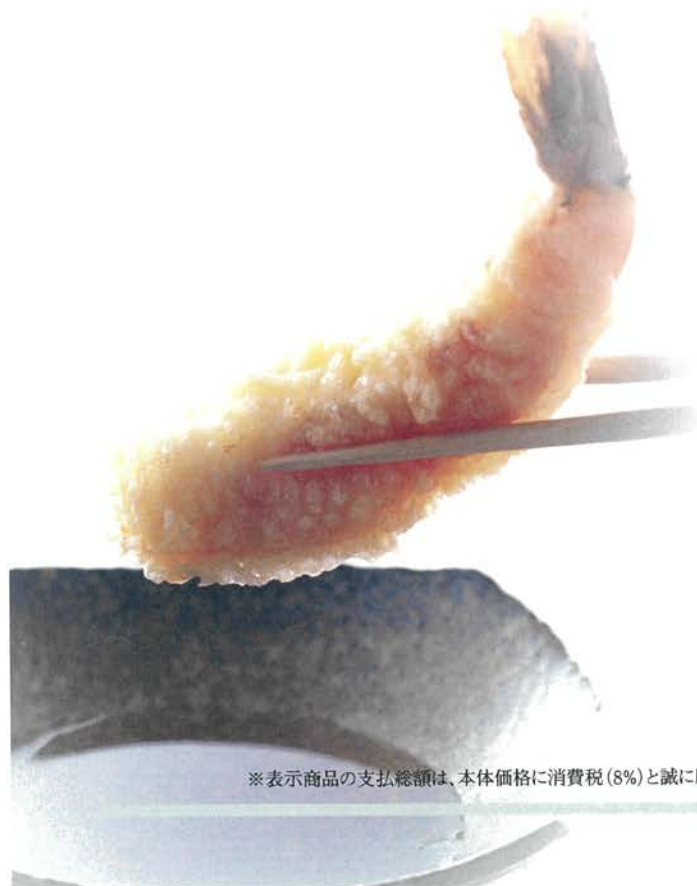
一、三九〇円 (支払総額)



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。