

昼のお品書





八月上旬

清水膳

きよみずぜん

御造り(鯉)

天麩羅

茶碗蒸し

小鉢

サラダ

白飯

赤出汁

香の物

八月一日～八月十五日

一、五〇〇円

(支払総額)



夏季限定
豚蒲重御膳
ぶたかばじゅうごぜん

豚蒲重

茶碗蒸し

サラダ

すり身フライ

香の物

赤だし

甘味

七月一日〜八月三十一日

一、五〇〇円
(支払総額)



写真はイメージです

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

七月一日～八月三十一日

蒸物 茶碗蒸し銀餡かけ

皿物 季節の天婦羅

口取 水雲酢、出汁巻玉子、冬瓜、

丸茄子、海老、鴨ロース、

サーモンピーマン焼き、

オクラ、もろこし、隠元、

蓮餅、ズッキーニ

食事 白飯、ちりめん山椒、香の物

椀物 赤だし、焼茄子、針茗荷、刻み葱

甘味 シャーベット

二、五〇〇円

(支払総額)



写真はイメージです

京都宮川町 「水簾」 総料理長 島谷宗弘氏監修

京御膳

南禅

なんぜん

七月一日～八月三十一日

小付 冷やし茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

造り 鮪、鰹落とし

取肴 出汁巻玉子、サーモン柚庵、

帆立、人参バター焼き、松風

口取 蓮餅、いくら、オクラ

煮物 鴨ロース、丸茄子、冬瓜、

ズッキーニ、海老、オクラ

食事 白ご飯、ちりめん山椒、香の物

椀物 赤だし、焼茄子、針茗荷、刻み葱

甘味 ミックスフルーツ

ミントゼリー掛け

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
天井
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)



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)

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)



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。



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)