



二月下旬

清水膳

きよみずぜん

豚ロース生姜焼き
刺身一点
煮物
茶碗蒸し
サラダ
白飯
赤出汁

二月十六日～二月二十八日

一、五五〇円

(支払総額)

期間限定

新春御膳



写真はイメージです

蟹ちらし
口取り
刺身
天ぷら
煮物
茶碗蒸し
サラダ
赤出汁・香の物
デザート

一月一日～二月二十八日

二、一〇〇円

(支払総額)



京御膳

八坂 やさか

一月一日～二月二十八日

小付 茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

取肴 カリフラワー 蛤 銀杏

口取 玉子焼き 焼き魚

昆布巻き 海老 松風

煮物 鴨 里芋 栗麩 針葱

食事 白飯 香の物 赤出汁

甘味 本日のデザート

二六〇〇円
(支払総額)



写真はいメージです

京御膳

南禅
なんぜん

一月一日〜二月二十八日

小付 茶碗蒸し

皿物 季節の天婦羅

造り 造り二種

取肴 カリフラワー 蛤 銀杏

口取 玉子焼き 焼き魚 昆布巻き

海老 松風

煮物 鴨 里芋 栗麩 針葱

食事 本日のご飯香の物

汁物 鯛白味噌仕立て

甘味 本日のデザート

三、六〇〇円
(支払総額)

冷やし稲庭うどん

いなにわ



稲庭うどん

薬味

天ぷら

1,100円

(支払総額)

※表示商品の支払総額は、本体価格に消費税10%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。

野菜天ぷら定食



季節の天ぷら

野菜サラダ

茶碗蒸し

白飯

香の物

赤出汁

一、四、五〇円

(支払総額)

※表示商品の支払総額は、本体価格に消費税10%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。

盛り合せ天ぷら定食



季節の天ぷら

野菜サラダ

茶碗蒸し

白飯

香の物

赤出汁

一六五〇円

(支払総額)

※表示商品の支払総額は、本体価格に消費税10%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。



三色膳

さんしょくぜん

天井

姫ちらしまたは、握り寿司

冷やし茶そば

香の物

赤出汁

一九〇〇円

(支払総額)

海老天重



海老天ぷら

野菜サラダ

茶碗蒸し

白飯

香の物

赤出汁

二〇五〇円

(支払総額)

※表示商品の支払総額は、本体価格に消費税10%)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。

季節の生ちらし定食



生ちらし

茶碗蒸し

香の物

赤出汁

二、七五〇円

(支払総額)

ビール

生ビール（サッポロクラシック）

八五〇円

瓶ビール（中瓶）

一、〇〇〇円

ノンアルコールビール

六五〇円

ウイスキー

余市

一、〇〇〇円

ソフトドリンク

オレンジ・アップル・ウーロン茶

各七〇〇円

ピッチャー

一、四〇〇円

ジンジャエール・コカコーラ

各七〇〇円



女性のお客様におすすめ

和食と優しい味わいのお酒をお楽しみ下さい

鍛高譚の梅酒

たんたかたん

八〇〇円

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒

八〇〇円

サワー

(プレーン、レモン、グレープフルーツ、巨峰、シークワーサー、梅)

八〇〇円

カシスカクテル

(ウーロン・オレンジ・ソーダ)

八〇〇円

爽快感のある酸味とすっきりした甘さ

リンゴのような酸味をお楽しみ下さい。

ひめぜん きりり

宮城県

日本酒度マイナス四〇

九五〇円



赤ワイン

果実味たっぷりで華やかな、飲みやすいミディアムボディ
シャトーモントルドン

フルボトル
グラス



三、七〇〇円
八〇〇円

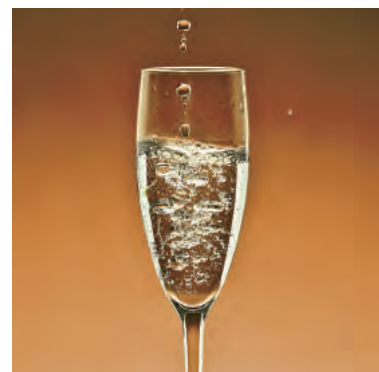
白ワイン

ほのかにほろ苦い後味が特徴の白ワイン
ラ・フォン・フランセーズ

フルボトル
グラス



三、七〇〇円
八〇〇円





本格 焼酎

おすすめ焼酎

熟成による芳醇な香りと優しい口あたり、そして深みのある余韻が特徴です。

芋焼酎 蔵の師魂

グラス

八〇〇円

甘くふくやかな芋の風味をお愉しみください。

本格芋焼酎 まろやか芋

ボトル
グラス

三、五〇〇円
七五〇円

飲みやすさとのバランス、きれいな麦の香りを愉しめます。

本格麦焼酎 かおり麦

ボトル
グラス

三、五〇〇円
七五〇円

大分県の代表的民話の主人公の名前を冠した吉四六。比較的永く貯蔵し、じっくりと熟成させ特に香りを重視し仕上げられた最高級品です。

麦焼酎 二階堂吉四六

ボトル
グラス

四、五〇〇円
八五〇円

厳選された香り高いしそと大雪山系を望む旭川の清冽な水を使用した爽やかな風味の焼酎です

しそ焼酎 鍛高譚

ボトル
グラス

三、五〇〇円
七五〇円



日本酒

北海道の銘酒

摩周湖など、釧路湿原の伏流水を使用した釧路の酒

釧路市

ふくつかさ
福司

・本醸造

日本酒度十四

九五〇円

・純米

日本酒度十四

一四五〇円

・大吟醸

日本酒度十五

二〇五〇円

オホーツク海広がる、風光明媚な根室市が育んだ清酒

根室市

きた
北の勝

・本醸造

日本酒度十五

九五〇円

古くから良質な水に恵まれる増毛町の酒

増毛町

くによれ
国稀

・特別純米

日本酒度十四

一三五〇円

ふわりと柔らかな余韻を残す、田園が広がる空知の空

新十津川町

きんてき
金滴

・純米吟醸

日本酒度十二

一一五〇円



※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。

純米吟醸酒

山田錦使用 飾りのない純粋な酒

はくてきじみようしゅ

白滴而妙酒

奈良県 日本酒度十五

一、一五〇円



穏やかな香りで味にまとまりのある上品な酒

きんりゆう

金龍

宮城県 日本酒度十二

一、三五〇円



純米吟醸封印酒

日本名門酒会が品質チェックした酒

はるしか

春鹿

奈良県 日本酒度十四

一、四五〇円



兵庫県山田錦、愛媛県松山三井使用

うめにしき

梅錦

愛媛県 日本酒度十三

一、四五〇円



純米酒

雑味なくキリツとしたきれいな酒

つき かつら

月の桂

京都府

日本酒度十三

一一〇〇円



旨みのある超辛口

つかさぼたん せんちゅうはっさく

司牡丹 船中八策

高知県

日本酒度十四

一二五〇円



心地よい円みのある旨みを感じさせる酒

よしのかわ

吉乃川

新潟県

日本酒度十三

一二五〇円



マイルドな舌ざわりの酒

おおやま

大山

山形県

日本酒度十七

一一〇〇円

