



京料理 山水 7月のお献立

平成29年7月1日～31日

昼食 11:30～14:30 (L.O.14:00)
夕食 17:00～22:00 (L.O.21:00)

平日限定



一日十食限定
贅沢!! 鯛、イクラ丼
一、九〇〇円(税込)



夏に優しい
鯛の炙り茶漬け
一、五〇〇円(税込)



御献立
先付 造り付
天麩羅 素麵
鰻御飯 香の御物
止香の御物
水止物



夏季限定
涼味膳
二、七五〇円(税込)



ミニ会席
通常価格 五、四〇〇円(税込)
特別価格 四、五〇〇円(税込)

- 〔食前酒〕
- 〔先付〕もずく酢
- 〔おしるぎ〕笹舂寿司
- 〔椀盛〕魚そうめん じゅん菜 冬瓜
- 〔造り〕二種盛り
- 〔焚合せ〕冷し焚き合せ
- 〔揚物〕海老 鱧の天ぷら
- 〔飯物〕鯛茶漬け・香の物
- 又は
玉蜀黍飯・汁椀
- 〔水菓子〕季節のゼリー寄せ



月替わりコース
盛夏の祝祭
通常価格 七、五〇〇円(税込)
特別価格 六、〇〇〇円(税込)

- 〔食前酒〕
- 〔先付〕もずく酢
- 〔前菜〕季節の組肴
- 〔椀盛〕ボタン 鱧 じゅん菜 冬瓜
- 〔造り〕三種盛
- 〔焼物〕鱸 蓼葉焼 出汁巻
- 〔冷し鉢〕天ぷら素麵 麵つゆ
- 〔飯物〕鯛茶漬け・香の物
- 又は
玉蜀黍飯・汁椀
- 〔水菓子〕季節のゼリー寄せ



ホテルセントノーム京都
総料理長 北庄司安則
平成二十六年
京都府優秀技能者表彰
「京都府の現代の名工」



特選コース
通常価格 九、五〇〇円(税込)
特別価格 八、〇〇〇円(税込)

- 冷酒：純米吟醸
・金鶏正宗(一合) きれの良い甘さ 九九〇円(税込)
- ・古都千年(一合) のどしすきり 一二〇〇円(税込)
- ・初日の出(一合) まろやか 一二〇〇円(税込)
- ・夢水(1ボトル) フルテイー 一、九六〇円(税込)
- 冷酒：純米大吟醸
・松の翠(一合) 辛口 一、八五〇円(税込)
- ・玉の光 備前雄町 辛口(一合) 一、八五〇円(税込)



夏季特別ドリンク
グリーンティ
十一時三十分
～一七時
二九一元(税込)
一七時～二時
三三〇円(税込)

※当店は国産米を使用しております。※献立は食材の入荷状況により変更する場合がございます。※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

075-682-8781 (直通)

電話受付時間 11:00～21:00

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1

CENTNOVUM KYOTO
ホテル セントノーム 京都

ホテルセントノーム 京都

検索

