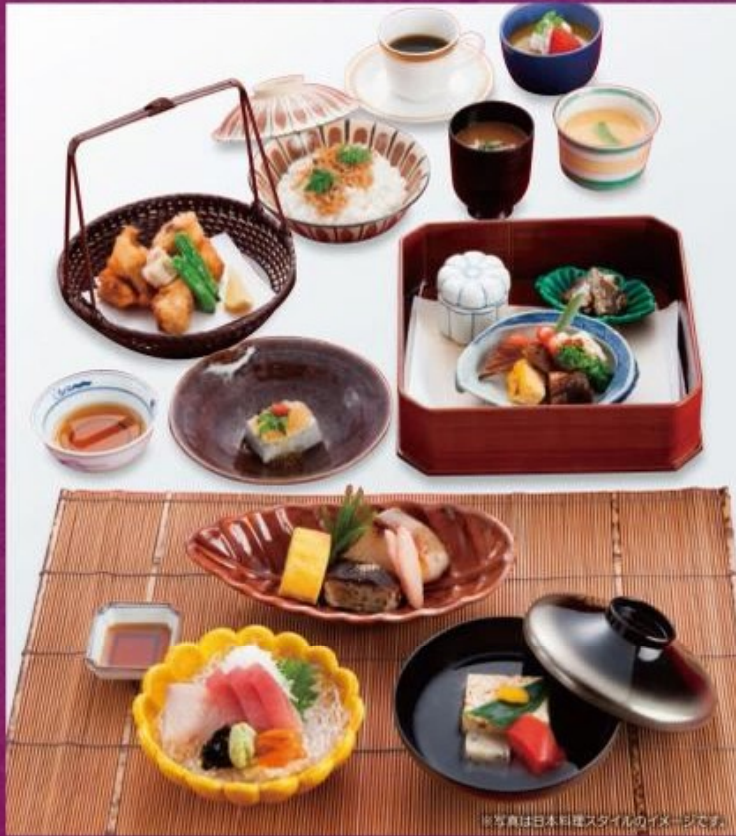


ご法要プラン

在りし日を偲ぶお集まりにふさわしいしつらえて、
 ころを込めておもてないたします。



※写真は日本料理スタイルのイメージです。



※写真は西洋料理スタイルのイメージです。

日本料理スタイル

お一人様 **7,300円** お食事代(税サ込)

- | | |
|--------------------|----------------|
| 《先付》 寄豆腐 | 《揚物》 東寺ゆば揚げ |
| 《椀盛》 焼目しんじょう 清汁仕立て | 《御飯》 ひじき御飯 |
| 《造り》 三種盛り | 《汁椀》 合わせ味噌仕立て |
| 《焼物》 季節の焼肴 | 《水菓子》 季節のゼリー寄せ |
| 《合物》 茶わん蒸し | |

お一人様 **8,800円** お食事代(税サ込)

- | | |
|--------------------|------------------|
| 《前菜》 大徳寺縁高盛り | 《留肴》 旬の冷し針又は旬の蓋物 |
| 《椀盛》 焼目しんじょう 清汁仕立て | 《御飯》 ひじき御飯 |
| 《造り》 三種盛り | 《汁椀》 合わせ味噌仕立て |
| 《焼物》 季節の焼肴 | 《水菓子》 季節のゼリー寄せ |
| 《合物》 茶わん蒸し | 《デミコーヒー》 |
| 《揚物》 東寺ゆば揚げ 旬野菜 | |

西洋料理スタイル

お一人様 **7,300円** お食事代(税サ込)

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 《オードブル》
海の幸の盛り合わせ | 《肉料理》
牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え |
| 《スープ》
本日のスープ | 《デザート》
《デミコーヒー》
《パン》 |
| 《魚料理》
オマール海老と平目のソテー
キャベツのプレゼ添え | |

料理長おまかせ和会席

お一人様 **10,300円** お食事代(税サ込)

料理内容はお客様のリクエストとおまかせ。



ご陰影には陰膳を
 お供いたします。

※写真は陰膳のイメージです。

オプション

- ①フリードリンク/1,600円(ビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンク)
- ②追加ドリンク1種/各400円
 (日本酒・ワイン・ウイスキー・梅酒・カクテル・チューハイ・ノンアルコールビール)

ご予約制

ご予約は、着席10名様よりとさせていただきます。
 (少人数の場合はご相談ください)

※表記金額はすべて税金・サービス料込みのお一人様料金です。 ※カラオケ、ピンゴゲーム、コンパニオン等も別途承ります。 ※宴会ご利用のお客様に限り特別割引宿泊プランを承ります。 ※他の割引プランとの併用は出来ません。 ※お米は国産米を使用しております。 ※お料理内容は旬の食材をより楽しんでいただくため、多少変更する場合がございます。 ※運搬されるお客様へのアルコール類の提供はお断りしております。 ※【ご予約制】ご予約は、着席10名様よりとさせていただきます。(少人数の場合はご相談ください)

CENTNOVUM KYOTO
 ホテル セントノム京都

Tel. 075-682-8788 (宴会予約)
 Fax. 075-682-8787

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1
 (竹田街道八条東入ル)
<http://www.centnovum.or.jp>



- JR京都駅八条東口より東へ徒歩3分
- 阪神高速鴨川西1.Cより京都駅方面へ3分
- 駐車場：地上20台・地下27台/大型バス2台