

2020年12月1日(火) - 2021年2月28日(日)



25th Anniversary

# 冬の 和 宴 会 プラン



寒い日が続くこの頃、

ホテルセントノーム京都でしか味わえない

心温まるお料理を

料理長が心を込めてご用意致します。

フリードリンク付き  
お一人様(税サ込) **7,700円**

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| [ 先付 ]<br>胡麻豆腐イクラ添え                | [ 小鍋 ]<br>黄金出汁 特製おでん<br>(くじら・海老しんじょう・餅湯葉・赤こんにゃく・うずら卵・聖護院大根・水菜) |
| [ 造り ]<br>二種盛り 山葵 醤油<br>薄造り 薬味 ポン酢 | [ 揚物 ]<br>ふぐ・かに天麩羅 冬野菜   |
| [ 焼物 ]<br>カレイの西京焼き                 | [ 飯物 ]<br>焼きおにぎり茶漬け 香の物<br>デミコーヒー                              |

### フリードリンク

- ビール ●日本酒 ●焼酎(麦・芋・米) ●ワイン(赤・白) ●ウィスキー ●ハイボール ●チューハイ ●梅酒 ●カクテル(カシスオレンジ・カシスソーダ・カシスウロン・ジントニック・ジンバック・オレンジ Blossam・スクロッドライバー・ウォッカトニック・ブルドッグ) ●ノンアルコールビール ●ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・グレープジュース・コーラ・マンゴージュース)



料理長  
**北庄司 安則**

「平成26年度京都府の現代の名工」、  
「17食博覧会・大阪」厚生労働大臣賞等、  
数々の受賞歴のある和食料理長



### ご予約制

ご予約は6名様より、テーブルの配置につきましても座席の間隔等について配慮のうえご案内させていただきます

※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。※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。  
※他の割引との併用はできません。※お料理内容は素材を多少変更する場合があります。※当ホテルは国産米を使用しております。



CENTNOVUM KYOTO  
ホテルセントノーム京都

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)