

『17食博覧会・大阪』  
厚生労働大臣賞受賞記念

RECEIVED THE AWARD OF THE MINISTER OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE

抹茶 本日の和菓子  
飯物 寿司盛り合わせ 汁椀  
揚物 イセ海老黄味衣揚げ  
蒸し物 鯛ちり京ゆば蒸し  
小鍋 鱧・松茸小鍋仕立て  
御肉 和牛クレソン  
椀盛 萩しんじょう  
前菜 パレット盛り  
先付 カの土佐酢がけ  
食前酒

**特選コース**  
通常価格 九、五〇〇円  
特別価格 八、〇〇〇円  
御献立



二〇一七年の食博覧会・大阪に於いて厚生労働大臣賞を受賞いたしました  
総料理長 北庄司 安則が一つ一つ丁寧に作った本格会席です。




ホテルセントノム京都  
総料理長 北庄司 安則  
平成二六年度「京都府の現代の名工  
(京都府優秀技能者表彰)」受賞  
・京都ものづくりフェア二〇二〇三年  
・京都市市長賞 受賞  
・京都ものづくりフェア二〇二一年  
・京都府知事賞 受賞  
・第二三回全国技能グランプリ大会  
日本料理職種部門第三位  
・17食博覧会・大阪」  
厚生労働大臣賞 受賞



お気軽に京会席をお楽しみいただけるよう  
お手頃なお値段の会席料理をご用意致しました。

**三一会席**  
通常価格 五、四〇〇円  
特別価格 四、五〇〇円  
御献立

食前酒  
前菜 パレット盛り  
椀盛 萩しんじょう  
造り 三種盛り  
焼物 秋なす鴨焼  
揚物 俵工じ変わり揚げ  
飯物 鯛茶漬け・香の物  
水菓子 本日のデザート



旬の素材を生かし、工夫を凝らした  
料理長の巧みな技術をご堪能いただけます。

**月替わりコース  
「爽秋の佳味」**  
通常価格 七、五〇〇円  
特別価格 六、〇〇〇円  
御献立

食前酒  
前菜 パレット盛り  
椀盛 土瓶蒸し  
造り 三種盛り  
焼物 秋なす鴨焼  
蒸し物 鯛ちり京ゆば蒸し  
揚物 俵工じ変わり揚げ  
飯物 鯛茶漬け・香の物  
又は 茸ごはん・汁椀  
水菓子 本日のデザート

※当店は国産米を使用しております。※アレルギーをお持ちの方は係にお申しつけ下さい。※仕入れの都合によりメニューを変更させていただく場合があります。※料金はサービス料・消費税を含みます。※写真は全てイメージです。