

特選コース

通常価格 9,500円 ▶ 特別価格 8,000円

- | | |
|-----|------------|
| 食前酒 | |
| 先付 | 胡麻豆腐 |
| 前菜 | 季節の組肴 |
| 椀盛り | 蟹しんじょう・梅麩 |
| 御肉 | 米沢牛・生野菜 |
| 焼物 | イセ海老黄金焼き |
| 小鍋 | 鯛かぶら |
| 揚物 | 海老・蟹 変わり揚げ |
| 御飯 | 寿司盛合わせ・汁椀 |
| 抹茶 | 本日の和菓子 |



月替わりコース

師走の滋味

通常価格 7,500円 ▶ 特別価格 6,000円

- | | | | |
|-----|---------|-----|------------|
| 食前酒 | | 蒸し物 | 聖護院かぶ蒸し |
| 先付 | 胡麻豆腐 | 揚物 | 海老・蟹 変わり揚げ |
| 小鍋 | 京合鴨・九条葱 | 御飯 | 鯛茶漬け・香の物 |
| 造り | 三種盛り | | または |
| 焼物 | 鰯西京焼き | | ちりめん御飯・汁椀 |
| | | 水菓子 | 本日のデザート |



ミニ会席

通常価格 5,400円 ▶ 特別価格 4,500円

- | | | | |
|-----|------------|-----|------------|
| 食前酒 | | 揚物 | 海老・蟹 変わり揚げ |
| 前菜 | 季節の組肴 | 御飯 | 鯛茶漬け・香の物 |
| 椀盛り | 海老しんじょう 梅麩 | | または |
| 造り | 三種盛り | | ちりめん御飯・汁椀 |
| 焼物 | 鰯西京焼き | 水菓子 | 本日のデザート |



ホテルセントノム京都総料理長 北庄司安則がひとつひとつ丁寧に作る和食をご堪能下さい。

'17食博覧会・大阪 厚生労働大臣賞受賞

利き酒 全国版

日本の各地から選ばれました6銘柄から、3銘柄(各種おちょこ1杯ずつ)をお選び下さい。



1回3銘柄

¥1,300(税込)

京都麦酒 アルト

京都で最初の地ビール。香ばしい麦の香りとさっぱりしているのにコクがあるのが特徴です。



京都地ビール

¥900(税込)

総料理長紹介



総料理長 北庄司 安則

- 平成26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2003年 京都市市長賞
- 京都ものづくりフェア2011年 京都府知事賞
- 第23回全国技能グランプリ大会 日本料理職種部門第3位

※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。※料金はサービス料・消費税を含みます。※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※写真は全てイメージです。

京料理 山水

<https://www.centnovum.or.jp/restaurant/sansui.html>

ご予約・お問い合わせ

☎ 075-682-8781 (直通)

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1

ご昼食 11:30~14:30 (L.O.14:00)

ご夕食 17:00~22:00 (L.O.21:00)

