



利き酒 全国版
1,300円 (税込)

日本の各地から選ばれた
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。



- 金紋秋田
- 山吹十年(秋田)
- 英熟 井筒屋伊兵衛
- 純米大吟醸(京都)
- モダン仙禽
- 雄町 瓶囲い瓶火入れ(栃木)
- 酔鯨
- 純米吟醸 備前雄町(高知)
- 醸し人九平次
- 別誂 純米大吟醸(愛知)
- 亀齢
- 大吟醸 創(広島)

特選コース
通常価格 九、五〇〇円
特別価格 **八、〇〇〇円**

食前酒
前菜 季節の組肴
椀盛り 海老しんじょう
御肉 京都牛すきやき
焼物 イセ海老菜種焼
蒸し物 茶わん蒸し
揚物 えびも 海老蟹
酢の物 寒平目ちり酢掛け
飯物 寿司盛り合わせ・汁椀
抹茶 本日の和菓子

17食博覧会・大阪
厚生労働大臣賞 受賞

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



京都府産の食材を使用した
1月16日(火)~2月28日(水)
限定の会席です。

「京のおもてなし会席」
JA全農京都「京のおもてなしORI春」企画参加商品

御献立
食前酒 京米酒
前菜 季節の組肴
小鍋 京合鴨・
九条葱・みず菜
焼物 鯖西京焼き
出汁巻
蒸し物 聖護院かぶ蒸し
揚物 えびも 唐揚げ
蟹・海老天ぶら
御飯 寿司盛り合わせ・汁椀
(※京都米)
菓子 本日の和菓子
抹茶 京都宇治産
※赤字は、対象食材
(京都府産農林畜水産物)です。



「新春の賑わい」
月替わりコース
通常価格 七、五〇〇円
特別価格 **六、〇〇〇円**

食前酒
先付 胡麻豆腐
小鍋 河豚 鍋野菜
造り 三種盛り
焼物 奉書包み焼
蒸し物 茶わん蒸し
揚物 えびも 海老蟹
飯物 鯛茶漬け・香の物
又は 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 五、四〇〇円
特別価格 **四、五〇〇円**

食前酒
先付 胡麻豆腐
小鍋 河豚 鍋野菜
造り 三種盛り
蒸し物 聖護院かぶ蒸し
留肴 鶏肉菜種焼
飯物 鯛茶漬け・香の物
又は ちりめん御飯・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。

京料理 山水

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)

