

'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



食後のコーヒー
いかがでしょうか

昼食のみ
300円

お食事のご注文を頂いた方に限ります

◀特選コース
通常9,500円▶特別価格8,000円

- 食前酒
- 先付 胡麻豆腐
- 椀盛り 梅桃仕立て
- 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
- 揚げ物 わかさぎ天ぷら
- 酢の物 寒平目ちり酢掛け
- 飯物 寿司盛り合わせ
- 抹茶 本日の和菓子
- 汁椀

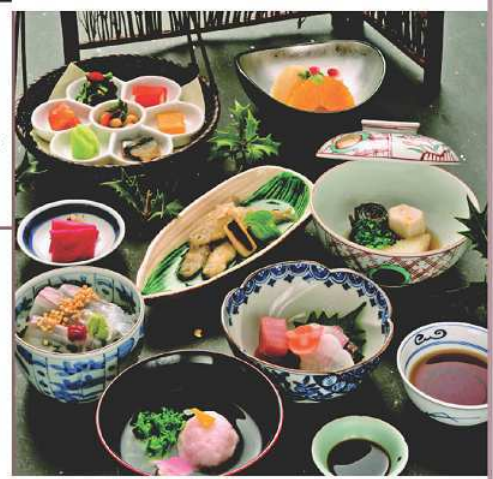


◀「昼膳」平日11:30~14:30
1,800円

「ミニ会席」▶

通常5,400円▶特別価格4,500円

- 食前酒
- 前菜 季節の組魚
- 椀盛り 海老しんじょう
- 造り 三種盛り
- 焚合 えびいも
- 酢の物 寒干大根 昆布巻き
- 飯物 わかさぎ南蛮漬
- 又は 鯛茶漬・香の物
- 水菓子 本日のデザート



JA全農京都「京のおもてなし2018春」企画参加商品

「京のおもてなし会席」

2月28日まで 8,000円

- 食前酒 京米酒
- 前菜 季節の組魚
- 小鍋 京合鴨 九条葱 みず菜
- 焼物 鰯西京焼き 出汁巻
- 蒸し物 聖護院かぶ蒸し
- 揚げ物 えびいも唐揚げ
- 海老天ぷら
- 飯物 寿司盛り合せ(京都米)
- 抹茶 本日の和菓子
- 汁椀



月替わりコース
「立春の口福」
通常7,500円▶特別価格6,000円

- 食前酒
- 先付 胡麻豆腐
- 椀盛り 梅桃仕立て
- 造り 三種盛り
- 焼物 貝柱胡麻塩焼
- 蒸し物 茶わん蒸し
- 揚げ物 わかさぎ天ぷら
- 飯物 鯛茶漬・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)

