

『水無月の会席』

通常価格 七、五〇〇円

特別価格 六、〇〇〇円

水菓子	本日 のデザート	鯛茶漬 ・香の物	また は	ちりめん 御飯	・香の物	・汁 椀	揚物	賀茂なす 揚げ出汁	三種盛り	海老しんじょう	季節の組香	前菜	食前酒
飯		鮎					揚物	賀茂なす	三種盛り	海老しんじょう	季節の組香	前菜	食前酒
飯		鯛茶漬		ちりめん			揚物	賀茂なす	三種盛り	海老しんじょう	季節の組香	前菜	食前酒
飯		鯛茶漬		ちりめん			揚物	賀茂なす	三種盛り	海老しんじょう	季節の組香	前菜	食前酒



『特選コース』

イセ海老と和牛を中心に旬の食材を生かした会席

通常価格 九、五〇〇円

特別価格 八、〇〇〇円



『涼味膳』

夏季限定

二、五〇〇円

胡麻豆腐  
造里サラダ仕立て  
鮎  
鯛茶漬  
香の物  
汁椀  
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。

ご予約・お問い合わせ

☎ 075-682-8781 (直通)

電話受付時間 11:00~21:00

〒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)

京料理 山水

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

