

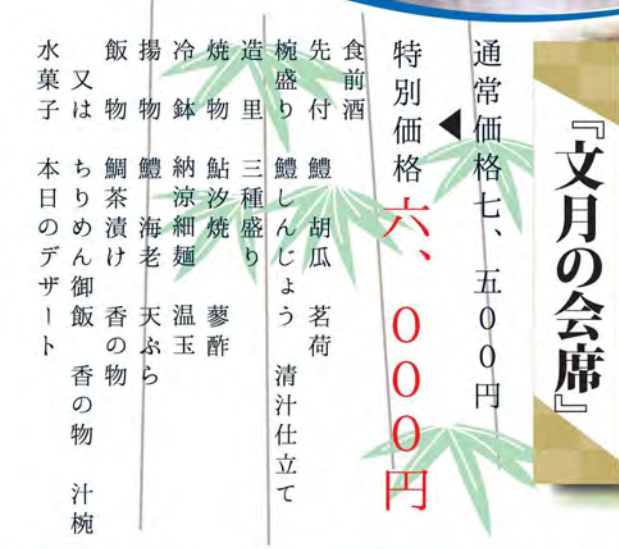


『特選コース』

通常価格 九、五〇〇円

特別価格 **八、〇〇〇円**

- 食前酒 鱧 胡瓜 茗荷
- 先付 鱧の組肴
- 前菜 季節の組肴
- 椀盛り 鱧しんじょう 清汁仕立て
- 造り 三種盛り 寿司
- 焼物 イセ海老 菜種焼
- 冷鉢 納涼細麵 京合鴨コース
- 御肉 米沢牛・賀茂なす
- 飯物 鰻飯 香の物 汁椀
- 又は 鯛茶漬 香の物
- 和菓子 抹茶 本日の和菓子



『文月の会席』

通常価格 七、五〇〇円

特別価格 **六、〇〇〇円**

- 食前酒 鱧 胡瓜 茗荷
- 先付 鱧しんじょう 清汁仕立て
- 椀盛り 三種盛り
- 造り 鮎沙焼 蓼酢
- 焼物 納涼細麵 温玉
- 冷鉢 鯛茶漬 天ぷら
- 揚物 鯛茶漬 香の物
- 飯物 ちりめん御飯 香の物
- 又は 本日のデザート
- 水菓子 汁椀



- 食前酒 京純米酒
  - 前菜 季節の組肴
  - 椀盛り 三種盛り
  - 造り 鮎沙焼 出汁巻
  - 焼物 賀茂なす 田楽
  - 冷し鉢 納涼細麵
  - 御飯 京合鴨コース
  - 揚物 野菜の天ぷら
  - 又は 鯛茶漬 香の物
  - 飯物 鰻飯 汁椀 香の物
  - 菓子 本日の和菓子
  - 抹茶 京都宇治産
- 七月十六日〜八月三十一日まで

「おもてなし」の心を  
込めて京野菜を巧みに  
調理し、作られた創作  
会席です。

七、〇〇〇円

京のおもてなし  
会席

※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

電話受付時間 11:00~21:00

☎ 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)

京料理 山水

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

