



黄冬の実り味わう

「月替わりコースの御飯は大人気の「鯛の炙り茶漬け」
「鮭・イクラの香味茶漬け」のどちらかから選べます。

月替わりコース

師走の会席

通常価格 七、五〇〇円

特別価格 六、〇〇〇円

- 食前酒 胡麻豆腐
- 先付 海老しんじょう 大黒しめじ
- 椀盛 三種盛り
- 造り 伊セ海老菜種焼
- 焼物 季節の焚合せ
- 焚合せ えびいも揚出汁
- 揚物 鯛の炙り茶漬け 香の物
- 飯物 または
- 水菓子 鮭・イクラの香味茶漬け 香の物
- 本日デザート



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 胡麻豆腐
- 先付 海老しんじょう 大黒しめじ
- 椀盛 鯛うす造り
- 造り 米沢牛すきやき
- 小鍋 ほうれん草胡麻浸し
- 合肴 かぶら蒸し 銀あん
- 蒸し物 えびいも揚出汁
- 揚物 寿司盛り合わせ 汁椀
- 飯物 抹茶 本日の和菓子
- 和菓子



※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>

