

四季の味覚が堪能できる京料理

京料理

山水

販売期間

3/1[金]~3/31[日]

水菓子

本日のデザート

香の物

鮭・イクラの香味茶漬け

または

鯛の炙り茶漬け 香の物

酢の物 公魚南蛮漬け

揚物 五色揚げ 海老

焼物 鱈西京焼 生麩田楽

造り 三種盛り

碗盛り 清汁仕立て

先付 胡麻豆腐

食前酒

特別価格 六、〇〇〇円

通常価格 七、五〇〇円



# 月替わりコース 弥生の会席



# 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

先付 胡麻豆腐

碗盛り 清汁仕立て

造り 四種盛り

焼物 鱈西京焼 生麩田楽

焚合せ 季節の焚合せ

御肉 米沢牛 生野菜

酢の物 公魚南蛮漬け

飯物 鯛の炙り茶漬け 香の物

または

鮭・イクラの香味茶漬け

香の物

和菓子

本日の和菓子

抹茶



※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。※ご利用日前日の17時以降のキャンセルは利用料金相当額を申し受けますのでご了承下さい。※仕入れの都合によりメニューを変更させていただきます。※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。

CENTNOVUM KYOTO  
ホテル セントノム 京都

ご予約・お問い合わせ

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1

075-682-8781 (山水直通)

電話受付時間 11:00~21:00

ご昼食 11:30~14:30 (L.O.14:00)

ご夕食 17:00~22:00 (L.O.21:00)

LINE

Find us on Facebook

FOLLOW US on twitter

