

四季の味覚が堪能できる京料理

京料理

山水

販売期間

4/1[月]~4/30[火]



NEW

要予約

ご予約は前日の17時迄にお願いします。

鯛づくし会席

通常価格 一〇、五〇〇円

特別価格 九、〇〇〇円

旬の食材づくし会席

- 食前酒 真子ゼリー 白子酢
- 前菜 鯛寿司 胡麻豆腐
- 花菜からし和え
- 碗盛り 竹の子しんじょう 鯛身
- 造り 鯛うす造り
- 御肉 米沢牛 生野菜
- 小鍋 竹の子 若布 露 鯛子
- 焼物 鯛頭かぶと焼
- 飯物 竹の子飯 香の物 止碗
- 又は 鯛の炙り茶漬 香の物
- 又は 鮭・イクラの香味茶漬 香の物

水菓子 本日のデザート コーヒー



天婦羅丼

一、三〇〇円

平日お昼限定

週替わり膳

一、八〇〇円

平日お昼、一日一十食限定

卯月の京会席

通常価格 七、五〇〇円

特別価格 六、〇〇〇円

月替わりコース

- 先付 花菜からし和え
- 碗盛り 海老しんじょう
- 造り 三種盛り
- 焼物 川鱒木芽焼
- 揚物 竹の子 若布 露
- 焚合せ ちあゆ唐揚げ ぐず切り
- 飯物 ししとう 抹茶塩
- 又は 鯛の子飯 香の物 止碗
- 又は 鯛の炙り茶漬 香の物
- 又は 鮭・イクラ香味茶漬 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。

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)

