

四季の味覚が堪能できる京料理

京料理 山水



特別価格 九、〇〇〇円

通常価格 一〇、五〇〇円

旬の食材づくし会席 鯛づくし会席

NEW

販売期間 5/1[水]~5/31[金]



水菓子 本日のデザート コーヒー

飯物 鯛の炙り茶漬 香の物
又は 鯛の炙り茶漬 香の物
又は 鯛の炙り茶漬 香の物

小鍋 竹の子 若布 蒔 鯛子

御肉 米沢牛 生野菜

造里 鯛うす造里

椀盛り 竹の子しんじょう 鯛身

前菜 真子ゼリー 白子酢

食前酒 鯛寿司 胡麻豆腐

要予約
ご予約は前日の17時迄に
お願いします。



和菓子 本日の和菓子

先付 胡麻豆腐
椀盛り 海老しんじょう よもぎ麩
造里 三種盛り
焼物 イセ海老菜種焼
揚物 鯉から揚げ 天出汁
焚合せ 鯛ちり蒸し 割ポンズ
飯物 鯛の炙り茶漬 香の物
又は 鯛・イクラの香味茶漬 香の物

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 皐月の京会席



平日お昼限定
天婦羅丼
一、三〇〇円



平日お昼、一旦二十食限定
週替わり膳
一、八〇〇円

※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)

