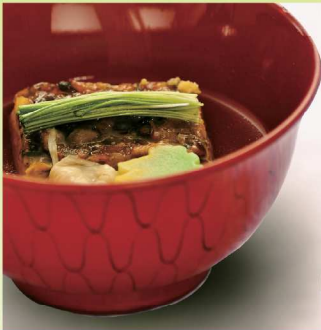


四季の味覚が堪能できる京料理

京料理 山水

販売期間
6/1[土]~ 6/30[日]



NEW

鰻づくし会席

旬の食材づくし会席

通常価格 一〇、五〇〇円

特別価格 九、〇〇〇円



【お献立】

要予約
ご予約は前日の
17時迄に
お願いします。

- 食前酒 前菜
- うざく 小袖寿司
 - 八幡巻 胡麻豆腐
 - 生麩しぐれ う巻き玉子
- 和菓子 本日のデザート コーヒー
- 飯物 鰻御飯 香の物 汁椀
- 御肉 米沢牛サーロイン 賀茂なす煮浸し
- 小鍋 鰻 柳川小鍋
- 造里替り 鰻白焼き 鰻湯引き
- 椀物 鰻けんちん寄



月替わりコース

水無月の京会席

通常価格 七、五〇〇円

特別価格 六、〇〇〇円

【お献立】

- 食前酒 先付 椀物
- 鰻 胡麻 土佐酢
 - 生麩まんじゅう
 - 清まし仕立て
- 造里 三種盛り
- 焼物 スズキ蓼葉焼き
- 焚合せ 賀茂なす田楽焼き
- 揚物 小芋 南京 茄子田舎煮
- 飯物 鯛の炙り茶漬け 香の物
- 和菓子 本日の和菓子 香の物
- 鮭・イクラの香味茶漬け

涼味膳

一、五〇〇円



平日お昼、二千食限定
週替わり膳

一、八〇〇円



平日お昼、限定
天婦羅丼

一、三〇〇円



※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)

