

四季の味覚が堪能できる京料理

京料理 山水

販売期間

9/1[火]~9/30[水]



要予約

ご予約は前日の17時迄
をお願いします。



旬の食材づくし会席

豊づくし 会席

25周年記念
謝恩価格

九、〇〇〇円

【御献立】

- 食前酒
- 鱧南蛮漬け
- 鱧 淡路の玉葱の小鍋
- 鱧おとし 梅肉
- 鱧源平焼 生麩しぐれ
- 茶碗蒸し
- 米沢牛 生野菜
- ふっくら鱧 海老 椎茸
- ししとうの天麩羅
- 鱧茶漬け 香の物
- 本日の和菓子 抹茶



新商品

選べるおばんざい御膳

平日昼限定
二十食

一、三〇〇円

おばんざいは全種類の中から、
五種類をおえらびください。



和の創作コース

「長月の創作コース」

25周年記念
謝恩価格

六、〇〇〇円

【御献立】

- 食前酒
- 鱧南蛮漬け 茗荷酢
- 小袖寿司 ぐずの菜
- 紫頭巾 サーマンチーズ
- 土瓶蒸し 松茸・鱧・みつ葉
- 造里三種盛り
- サーモンバター しめじ茸
- 榎茸 玉ねぎ 銀ホイル焼き
- 海老・茄子・チンゲン菜
- オイスターソース炒め
- 御飯 汁椀 香の物
- 本日の洋風菓子 コーヒー



※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。
※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ください。※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ください。
※状況により、営業時間を変更することがございます。その場合には、ホームページ等にて随時お知らせいたします。

CENTNOVUM KYOTO
ホテル セントノーム京都

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 11:00~21:00

ご昼食/11:30~14:30 (L.O 14:00)

ご夕食/17:00~21:00 (L.O 20:00)

