

販売期間

四季の味覚が堪能できる京料理

京料理 山水

10/1[木]~10/31[土]



和の創作コース

「神無月の創作コース」

25周年記念
謝恩価格
六、〇〇〇円

- 食前酒
- 創作和え物
- 海老しんじょう
- カルパッチョ風三種盛り
- 甘鯛若狭焼
- チゲ鍋
- 米沢豚 鶏つくね
- キムチ 水菜
- 天麩羅
- ふつくら鱧 松茸
- 赤芋 海老
- 松茸御飯 汁椀 香の物
- 本日の洋風菓子 コーヒー



要予約
ご予約は前日の17時迄
にお願いたします。

- 食前酒
- 焼松茸 ささみ
- 菊菜のお浸し
- 土瓶蒸し 松茸 鱧
- カルパッチョ風三種盛り
- 松茸 米沢牛ステーキ
- 松茸の茶碗蒸し
- 吹寄せ揚げ
- 松茸 ししとう 赤芋
- 松茸御飯 汁椀 香の物
- 本日の和菓子 抹茶

松茸づくし会席

旬の食材づくし会席



25周年記念
謝恩価格

九、〇〇〇円



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

※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)

電話受付時間 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)

