

京都ホテルグループ | 2021年 3月1日～4月30日 インフォメーション |

からすま 京都ホテル



料理長
おすすめ

ご夕食

「翔雲 ～春野菜と牛ロース炭火焼き～」

¥7,500(¥9,075)

先 付／うすい豆腐 いくら 木の芽味噌 割り醤油
煮物碗／蛤真丈 蓬麩 菜の花 花びら人参 木の芽
造 り／季節のお造り二種 あしらい一式
焼 物／サーモン木の芽焼き 牛ロース炭火焼き 山椒ソース
凌 ぎ／春野菜の天婦羅 蕎麦 葱 おろし
焚 物／筍 若布 鯛の子 蒟 桜麩 木の芽
御 飯／桜海老御飯 うすい豆 三つ葉 香の物 赤出汁
菓 子／果物 桜ゼリー ミント

芽吹き季節到来を知らせる春野菜の数々や、この時期ならではの桜海老御飯など旬の献立と、とろける味わいの牛ロースの炭火焼きをぜひご賞味ください。





晴嵐

芽吹きの季節の
美味を味わう。

淡くみずみずしい
春の香りを存分に。

ご昼食
ご夕食
「晴嵐」 ¥4,500 (¥5,445)

先付/うすい豆腐 いくら 山葵 割り醤油
煮物椀/海老真丈 蓬麩 菜の花 花びら人参 木の芽
造り/季節のお造り二種 あしら一式
八寸/汲み上げ湯葉 蛭烏賊 分葱 酢味噌 小蛸
合鴨コース 桜寿司 一寸豆 浅網時雨煮
焼物/サーモン木の芽焼き 露の臺天婦羅 露味噌
酢取茗荷
焚物/筍 若布 鯛の子 露 桜麩 木の芽
御飯/豆御飯 生姜甘酢 香の物 赤出汁
菓子/抹茶ムース 苺 ミント

山椒のみずみずしい香りをまとったサーモンの木の芽
焼きに露の臺の天婦羅、春の風情たっぷりの八寸や
若竹煮、豆御飯など旬の一品をふんだんに盛り込んだ
季節の会席です。

ランチ
ディナー
「孔-KOH-」 ¥7,000 (¥8,470)

冷菜の盛り合わせ 銘々盛り/ふかのひれの姿と京地
どりの葉膳蒸しスープ/和牛のしゃぶしゃぶ ガーリック
ソース/あわびのXO醤炒め/鯛の切り身揚げ 甘酢あん
かけ/桜海老入り炒飯/究極の杏仁豆腐

ふかのひれや和牛、あわびなどの贅沢な素材と、鯛や桜
海老、春野菜といった旬の食材を組み合わせ、春の魅力
あふれる全7品のコース料理に仕立てました。この季節
ならではの味を、ぜひご賞味ください。

ランチ
「朱桃」 ¥4,500 (¥5,445)

冷菜の盛り合わせ 銘々盛り/ふかのひれの姿煮込み/
小籠包/小海老のXO醤炒め/黒酢の酢豚/
かに肉とレタスの炒飯/究極の杏仁豆腐



料理長
おすすめ

孔-KOH-



花見弁当

ご昼食
「花見弁当」 ¥2,500 (¥3,025)
松花堂弁当 [口取り・造り・焚物・御飯] / 味噌汁/揚物/菓子



入舟御膳

ご昼食
ご夕食
「入舟御膳」 ¥2,000 (¥2,420)
前菜/造り/焼物/焚物/揚物/御飯/菓子
前菜の小鉢からお造り、筍の焚物など旬菜を彩りよく配し、
揚げたての天婦羅からデザートまでリーズナブルにお召し
上がりいただける人気の御膳。

ご昼食
ご夕食
「室町御膳」 ¥3,200 (¥3,872)
前菜/造り/焼物/焚物/蒸物/揚物/御飯/菓子



ふかのひれ汁そばセット

ランチ
「ふかのひれ汁そばセット/
ふかのひれ丼セット」
各 ¥2,900 (¥3,509) 各種割引対象外
ふかのひれ汁そば(炒飯・デザート付き)
ふかのひれ丼(海の幸のサラダ・デザート付き)

コラーゲンたっぷり、プルプル食感の「ふかのひれ」を贅沢に
丸ごと1枚使用。濃厚スープに絡まるふかのひれは口の中で
柔らかくほどけます。汁そば、または丼からお選びください。



メイン料理と
デザート
食べ放題

ランチオーダーバイキング

ランチ
「ランチオーダーバイキング」
大人(中学生以上) ¥2,900 (¥3,509) 子ども(4歳~小学生) ¥1,450 (¥1,754)
前菜/スープ/飲茶/20種のメイン料理/炒飯または麺/10種のデザート
※2名様より承ります ※メイン料理のご注文はテーブルにて統一を



B1 和食 入舟 ご昼食11:30~15:00/ご夕食17:30~20:30 ※予約制

TEL.075-371-0140(直通) [テーブル席/カウンター席/個室4室] *ラストオーダーは閉店時間の30分前です。
ご予算に応じて各種宴会承ります。 個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。



2F 中国料理 桃李 ランチ11:30~15:00/ディナー17:30~20:30

TEL.075-371-0141(直通) [テーブル席/カウンター席/個室4室] *ラストオーダーは閉店時間の30分前です。
ご予算に応じて各種宴会承ります。 個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。

春のおすすめカクテル

春景を華やかに彩るカクテルをご用意いたしました。
どうぞお愉しみください。



- ① ストロベリー・カイピリーニャ
- ② 桜モヒート
- ③ 抹茶と梅酒のスピリッツァー 各¥1,200 (¥1,452)

落ち着いた空間でゆっくりと過ごす時間

「アンカーパーティープラン」

フリードリンク・スナック付き

プレミアムプラン ¥4,500

スペシャルプラン ¥3,500

【木~土曜日】17:30~21:00 (最終入店) レギュラープラン ¥2,500

90分制 3日前までの要予約 10名様より 消費税・サービス料込 各種割引対象外

新型コロナウイルス感染拡大防止の対応について



からすま京都ホテルではお客様および従業員の健康と安全を考慮し、マスクの着用、手指の消毒、検温、席数の削減等の対策を行っております。
お客様におかれましても、何卒ご理解・ご協力をお願いいたします。

写真はすべてイメージです。()内の表示金額は、消費税・サービス料を含みます。表示金額は1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。
2021年3月1日(月)~4月30日(金)までのご案内となっております。

京都ホテルグループ

KARASUMA KYOTO HOTEL

〒600-8412 京都市下京区烏丸通四条下ル

地下鉄烏丸線「四条駅」⑥出口すぐ・阪急「烏丸駅」西出口②

TEL.075-371-0111(代表) <http://www.hotel.kyoto.karasuma/>

Since
1888



INFORMATION

棚橋 篁峰氏に学ぶ 中国茶セミナー ご予約制

~中国茶の理解を深める~

4月14日(水) 第4回 ヨーロッパに進出する中国茶の新しい世界



ランチ
お土産
付き



中国西北大学名誉教授
中国泡茶道篁峰会会長
棚橋 篁峰氏

中国茶文化の専門家 棚橋篁峰氏をお迎えし、奥深い中国茶について楽しみながら学ぶセミナーの第4回目は紅茶の魅力飲み比べ。
現在世界で最も飲まれている紅茶も発祥地は中国。中国紅茶の魅力を探り、白茶や黄茶も飲んでみましょう。
(試飲茶:紅茶2種、白茶・黄茶各1種を予定)

料金 1回 ¥5,000
時間 11:15~14:30

ランチ・セミナー・中国茶・お土産・消費税・サービス料込 各種割引対象外

〈ご予約・お問い合わせ〉 中国料理「桃李」 TEL.075-371-0141 (直通)

個室プラン

フリードリンク付き

歓迎迎会やご家族でのお集まりには、個室でアットホームなご会食を。



お顔合わせにもおすすめ
和食「入舟」

「入舟」TEL.075-371-0140 (直通) ¥5,500 ¥6,500 ¥7,500

4名様より 会席料理・フリードリンク・個室料・消費税・サービス料込 各種割引対象外



1週間前までのご予約で
料理1品プレゼント!

中国料理「桃李」

「桃李」TEL.075-371-0141 (直通) ¥6,000 ¥7,500 ¥9,000

4名様より コース料理・フリードリンク・個室料・消費税・サービス料込 各種割引対象外

One Harmony

詳しくは公式サイト
をご覧ください

入会金・年会費無料の会員プログラム

掲載内容より変更させていただく場合がございます。最新情報は
公式サイトにてご確認ください。直接お問い合わせください。