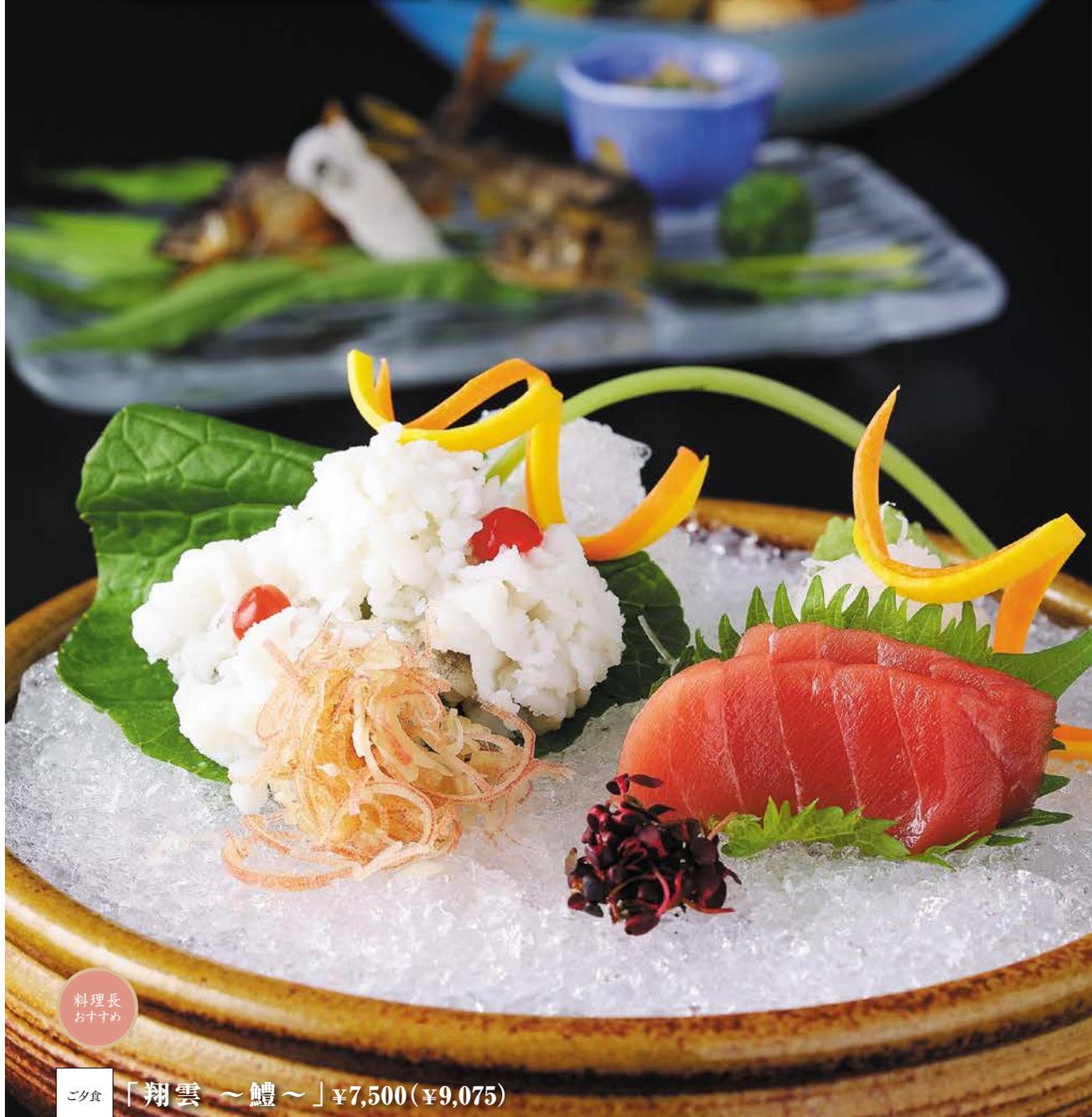


からすま 京都ホテル



料理長
おすすめ

ご夕食 「翔雲 ～鯉～」 ¥7,500(¥9,075)

先付/枝豆腐 鱧酒煮 花穂 山葵	焼物/鮎塩焼き 鮎煎りだし 蓼おろし 酢蓮根 じゃこ唐辛子
煮物椀/鱧葛叩き 丸茄子 じゅんさい 梅肉 柚子	冷鉢/冬瓜 小芋 小茄子 南瓜 絹さや 柚子
造り/鱧落とし 季節のお造り一種 あしらい一式	御飯/とうもろこし御飯 香の物 赤出汁
凌ぎ/鱧天婦羅蕎麦 海苔 葱 山葵	菓子/果物盛り合わせ 胡麻餅 きな粉

京都の夏の風物詩“鯉”を先付から煮物椀、造りに凌ぎと、和の技法を駆使し多彩な味わいに。鮎の塩焼き、とうもろこし御飯など旬の味覚をふんだんに盛り込んだ、夏の会席をご堪能ください。



せいらん
ご昼食 「晴嵐」
ご夕食 ¥4,500(¥5,445)

前菜/季節の口取り盛り合わせ
煮物椀/鱧葛叩き 冬瓜 じゅんさい 梅肉 柚子
造り/季節のお造り二種 あしらい一式
焼物/すずき焼き 鰯酢味噌掛け 金山寺味噌 酢蓮根
凌ぎ/鰻玉締め 銀鰯
揚物/丸茄子揚げ出汁 しし唐 白髪葱 大根おろし
御飯/とうもろこし御飯 香の物 赤出汁
菓子/胡麻餅 きな粉 果物

冬瓜やじゅんさいと合わせた鱧葛叩きの煮物椀は梅肉の風味と柚子の香りでさっぱりと。この時季ならではの食材を目にも涼やかな献立に仕上げました。



室町御膳

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

ご昼食 「入舟御膳」 ¥2,000(¥2,420)
前菜/造り/焼物/冷鉢/揚物/御飯/菓子

ご昼食 「松花堂弁当」 ¥2,500(¥3,025)
松花堂弁当【口取り・造り・冷鉢・御飯】/
味噌汁/揚物/菓子



和食 入舟 料理長
井上 真和
京都の夏に欠かせない「鰻」を様々な和の技法で調理し、幅広い豊かな風味だけでなく、それぞれに異なる食感に仕上げました。土用入りの日からはご昼食限定でうな井定食をご提供いたします。



料理長おすすめ

晴嵐



二〇二二年 夏土用
土用入り 七月一九日(月)
土用の丑 七月二八日(水)

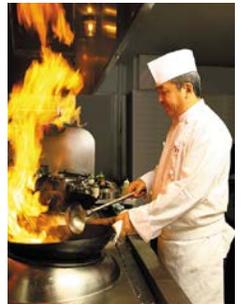
7/19~8/31限定
ご昼食 「うな井定食」 ¥2,500(¥3,025)
小鉢/うな井/冷し蕎麦/菓子

ふっくらと焼き上げたうなぎの香ばしいたれと山椒の香り、艶やかな照りが食欲を誘う、期間限定の特別な定食をぜひご賞味ください。



料理長おすすめ

孔-KOH-



中国料理 桃李 料理長
竹野 亮
毎年大好評いただいている涼麺を今年も三種ご用意いたしました。この時季は定番人気のコース「孔」にも涼麺をラインアップし、ふかのひれなど中国料理の逸品と共に魅力あふれるコースに仕立てました。

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
ふかのひれの姿煮込み
海老のXO醤炒め
賀茂なすと牛すじ肉の麻婆
豚ばら肉のやわらか角煮 黒酢あんかけ
胡麻だれ涼麺
究極の杏仁豆腐

ふかのひれの姿煮込みや究極の杏仁豆腐など桃李で人気の定番料理と、旬の京野菜「賀茂なす」を使った麻婆茄子や胡麻だれ涼麺など、今の季節ならではのメニューが一緒に愉しめる、おすすめのコース料理です。

8月31日(火)までの
期間限定

平日ランチ限定
炒飯・デザート付き

「涼麺セット」
各¥1,600
(¥1,936)
各種割引対象外

毎年好評の涼麺は平日のみ、お得なセットでご提供。五目、担々麺風、和牛しゃぶしゃぶの3種からお選びいただけます。



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)

メイン料理とデザート食べ放題

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 ※3歳までは無料



B1 和食 入舟 ご昼食11:30~14:30(L.O.) / ご夕食17:30~20:30(L.O.)

TEL.075-371-0140(直通) (テーブル席/カウンター席/個室4室) ※ご夕食はご予約制
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11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:30(L.O.)

TEL.075-371-0141(直通) (テーブル席/カウンター席/個室4室)
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。

①



②



③



フルーティーにアレンジした
夏の定番カクテル
果実感と清涼感あふれる
味わいをお愉しみください

- ①フロズン・ピーチダイキリ
②ラムネ・ブルーハワイ
③マンゴー・モヒート 各¥1,200(¥1,452)

ホテルゆかりの渋沢栄一をイメージしたカクテル

HBAマスターバーテンダー森口仁が京都ホテル設立にも縁のある渋沢栄一をイメージし、雨の後の空のような青色に、困難を乗り越え未来を切り開いていきたいという願いを重ねて考案いたしました。ノンアルコールカクテルは和食「入舟」・中国料理「桃李」でもご注文いただけます。



うかてんせい
◀「雨過天青」 ¥1,200(¥1,452)
雨過天青ノンアルコール ¥800(¥968)▶



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7月1日(木)～8月31日(火)までのご案内となっております。

INFORMATION

生ビールを心ゆくまで!!
2021サマービアホール!
7月1日(木)～8月31日(火)

除外日: 8月11日(水)～8月16日(月)

雨天でも安心のゆとりある空間で、冷えたビールとバラエティ豊かなプレートディナーセットをご用意し、みなさまのお越しをお待ちしております。



特典1 毎週**火曜日**は感謝DAY
特別料金 **¥4,500**

特典2 当日**浴衣**でお越しの方
特別料金 **¥4,700**



KIRIN
監製:キリンビール株式会社

会場 からすま京都ホテル 宴会場
時間 【月～土】18:00～20:30(L.O.)
【日・祝】17:30～20:00(L.O.)
※2時間制(フリードリンクは90分)

料金 大人 **¥5,000** 20歳未満 **¥4,000**

内容 お料理(9種のプレートディナー・メインディッシュ・枝豆・デザート)
フリードリンク(生ビール/ワイン/焼酎/ウイスキー/スミノフ/ソフトドリンク)、消費税、サービス料

※各種割引対象外 ※20歳未満はソフトドリンクの飲み放題となります
※別途追加単品メニューもご用意しております

◀ご予約・お問い合わせ▶宴会予約係 ☎0120-366-641(10:00～17:00)

フリードリンク付き
—ご家族や町内会のお集まりにも—
レストラン個室プラン



1週間前までのご予約で1品プレゼント!

「桃李 個室プラン」
¥6,000 ¥7,500 ¥9,000

お顔合わせ・会食にもおすすめ
「入舟 個室プラン」
¥5,500 ¥6,500 ¥7,500

TEL.075-371-0141(直通)

TEL.075-371-0140(直通)

4名様より お料理・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。

