

# DELICIOUS DAYS

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 11/1 THU. - 12/30 SUN.



# DELICIOUS DAYS

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 11/1 THU. - 12/30 SUN.



17F トップラウンジ オリゾンテ



## 「北海道グルメ」をたっぷり堪能！ 三世代で楽しむバイキング

11月-12月のバイキングには、ラム肉の生姜焼き、みそラーメン(昼)、石狩鍋(夜)などの北海道グルメや、鶏と茸のクリーム煮込みのハイ包み焼きといった冬のあったか料理が登場。人気メニューの牛肉の鉄板焼きや海鮮ちらし寿司、ズワイ蟹のカクテルもおすすめです。ご家族みなさまで楽しい時間をお過ごしください。

### 「冬の絶品バイキング ~北海道グルメ紀行~」

Lunch 大人 ¥3,300(¥3,920) こども ¥1,500(¥1,782)

Dinner 大人 ¥4,500(¥5,346) こども ¥2,500(¥2,970)

※こども料金は4歳~小学6年生。  
※メニューは予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。  
※12/22(土)~12/25(火)のディナーはクリスマス特別営業となります。  
詳しくはお問い合わせください。

### 大好評 オリゾンテの日 毎週火曜日はバイキングがお得!

Lunch ¥3,920 ▶ ¥3,300 Dinner ¥5,346 ▶ ¥4,500

### 平日限定 シニア料金

Lunch ¥3,920 ▶ ¥3,326 Dinner ¥5,346 ▶ ¥4,752

※予約制 ※火曜日を除く ※60歳以上のご本人が対象です  
※会計時に年齢の確認できる身分証明書のご提示をお願いいたします

Dinner 大人4名様以上で1名様あたり ¥1,816 もお得!

「忘年会プラン」フリードリンク付き  
¥8,316 → ¥6,500

早期予約特典 2週間前までのご予約で1名様 ¥6,000 とさらにお得!  
※90分制 ※各種割引対象外

※いずれも税・サービス料込

地上60メートルからの夜景が魅力



Cocktail Lounge 明治150年記念カクテル第6弾

薩摩の日の出をイメージした  
芋焼酎カクテル

①「暁」  
¥1,300(¥1,544)



「維新三傑」をモチーフに  
3種のぶどう酒を調合

②「三傑」  
¥1,500(¥1,782)

Orizzonte  
TOP LOUNGE  
トリアウンテ キッチン

〈営業時間〉

朝食バイキング 6:30~10:00  
ランチバイキング 11:30~14:30(最終入店) 土・日・祝 11:30~、13:30~  
ディナーバイキング 17:30~20:00(最終入店) 土・日・祝 17:00~、19:10~  
カクテルラウンジ 20:30~23:00 ※カバーチャージ 1名様¥324(税込)

※ご予約状況により営業時間を変更させていただく場合がございます。  
詳しくはお問い合わせください。

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700 TEL.075-254-2534

初冬のテーブルに  
温かな料理と口福な時間  
大切な人たちと一緒に囲む「ほかほか」の美食。  
幸せな味わいが素敵な宴をにぎやかに飾ります。

One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム



※( )内の表示金額は、税金・サービス料10%を含んだ金額となっております。表示金額は、1円未満を切り捨て表示しております。  
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。※写真はすべてイメージです。※11月1日(木)から12月30日(日)までのご案内となっております。※併用いただけない割引券・クーポン券がございますので、ご予約ご利用時スタッフにご確認ください。  
※食材の仕入れ状況などにより、料理内容の変更や北海道産以外の食材を使用させていただく場合がございます。



京都 ホテル オークラ

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結  
TEL.075-211-5111(代表) http://www.hotel.kyoto/okura/

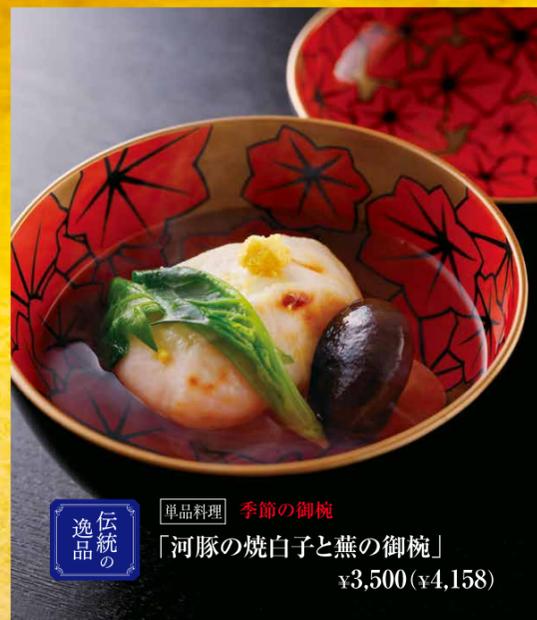
6F 京料理 入舟

四季折々の器と味覚が織りなす  
美しい彩りで魅せる京料理

「季節の御椀」では、艶やかに河豚の焼き白子、蕪、大黒しめじなどを盛り合わせました。とろり濃厚な口あたりの白子と出汁の香りが贅沢な味わいを届けます。紅葉を描いた椀の風情も一興。昼の「入舟弁当」では、旬の組み合わせや焼物、お造りなどをお楽しみください。

- |     |                     |                               |
|-----|---------------------|-------------------------------|
| ご昼食 | 「お手軽昼御膳」            | ¥3,500 (税・サービス料込)<br>※各種割引対象外 |
|     | 「すっぽん小鍋御膳」          | ¥4,500 (¥5,346)               |
|     | 「入舟弁当」              | ¥5,000 (¥5,940)               |
|     | 「四季会席」              | ¥6,500 (¥7,722)               |
| 会席  | 「高雄」                | ¥9,000 (¥10,692)              |
|     | 創業130周年記念<br>「入舟会席」 | ¥13,000 (¥15,444)             |
|     | 「八坂」                | ¥15,000 (¥17,820)             |
|     | 「寿司・天ぶら会席」          | ¥7,500 (¥8,910)<br>※各種割引対象外   |

※単品料理もご用意しております。  
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。



逸品  
伝統の

単品料理 季節の御椀

「河豚の焼白子と蕪の御椀」  
¥3,500 (¥4,158)



入舟弁当

# 季節の「美」を味わう

料理長  
イチ押し

「入舟会席」より手前から  
まながつお西京焼  
ずわい蟹の酢の物  
からすみ茶漬

冬の京料理に欠かせないまながつおを西京焼で。味噌のやわらかな甘みとほんのり香ばしいコクが脂乗りの良い身と絶妙に絡み合います。付け合わせたすぐきおろしの酸味がすっきりとした後口を演出。ずわい蟹と若布、きゅうり、みょうがの酢の物は織部焼の器で供されます。からすみ茶漬は、薄味に仕立てた出汁とからすみの塩味が好相性。山葵の風味が上品なアクセントを添えます。

〈営業時間〉和朝食 7:00~10:00  
ご昼食 11:30~14:30  
ご夕食 17:30~21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601  
TEL.075-254-2537



B1 中国料理 桃李

年の瀬を飾るスペシャルな逸品  
贅を尽くした食材に舌つつみを

# 晩秋から冬へ。

人気の「ランチオーダーバイキング」には、年末にふさわしい豪華な料理が登場します。あわびの蒸しものやオリエンタルスパイスをきかせた牡蠣、牛フィレ肉のステーキなどをお召し上がりください。また、旬の上海蟹はアラカルトでご用意。濃厚なミンの旨みを存分にご堪能ください。

Lunch おすすめ

蒸しズワイ蟹にあわび、牡蠣、牛フィレ肉など  
約40種類の中国料理が食べ放題!  
「ランチオーダーバイキング」

大人 ¥3,800 (¥4,514)

※2名様より承ります。※こども料金は¥2,000 (¥2,376) 4歳~小学6年生。

ふかのひれの姿煮込み付きランチコース

「マダムチャイナ」 ¥5,800 (¥6,890)

Dinner おすすめ

「ブルードラゴン」 ¥15,000 (¥17,820)

「イエロードラゴン」 ¥12,000 (¥14,256)

「プリフィックス」 ¥10,000 (¥11,880)

料理長  
イチ押し

「ブルードラゴン」より手前から  
青鯨 ふかのひれの姿煮込み 白湯仕立て  
まるごとあわびのオイスターソース煮込み  
ロブスターのニンニク蒸し

肉厚でふりふりとした歯ごたえが楽しめる、希少価値の高い青鯨のふかのひれは、白湯スープ仕立てでご提供いたします。やわらかく蒸したあわびとオイスターソースの深いコクが妙味な一品や、ニンニクの風味がロブスターの美味しさを引き立てるひと皿など、中国料理の真髄を追求した、桃李自慢の逸品がそろいます。

忘年会にうれしい!  
フリードリンク付き 「個室プラン」

「金華」 ¥8,000

「吉祥」 ¥10,000

「宝山」 ¥12,000

※税・サービス料込 ※各種割引対象外

早期ご予約特典

2週間前までのご予約で  
京都ホテルオークラ創業130周年記念  
スパークリングワインをお付けいたします。

桃李39周年 到福感謝祭 お得な前売券

販売期間 2018年11月1日(木)~2019年1月14日(月・祝)

ご利用期間 2019年1月15日(火)~2019年3月17日(日)

「イエロードラゴン」 ¥14,256→¥10,000

※税・サービス料込 ※各種割引対象外

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。  
※上記以外にも点心や焼、飯などのアラカルトもご用意しております。

中国料理  
桃李  
TOH LEE

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30  
(土・日・祝 11:30~15:00)  
ディナー 17:30~21:00  
(日・祝 15:00~21:00)

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060  
TEL.075-254-2543



「ランチオーダーバイキング」イメージ



アラカルト 数量限定

「上海蟹の姿蒸し」

1杯 ¥3,800 (¥4,514)





料理長  
イチ押し

いくら、サーモン、  
ポテトサラダ

北海道の海と大地の恵みを表現した前菜をご用意。なめらかな舌触りのスモークサーモンの上にくいらや、玉子を彩り良くあしらひ、力強く芽吹き始める大地をイメージ。北海道の大自然、雪舞う森林をイメージしたポテトサラダでシェフの遊び心を演出いたしました。

17F スカイレストラン **ピトレスク** 

豪快に、そして絶妙に仕上げる  
クラシカルな冬のひと皿

オープンでじっくりと火入れした北海道産ビーフのローストは、味わうほどにジュワツと広がる肉の旨みが凝縮された一品です。また、北海道産帆立貝はポロ葱のクリームソースとふんわり軽やかなパイを合わせ、肌寒い季節をほっこりと温めてくれる優しい味わいに仕上げました。

Lunch **Menu Léger** ¥3,800(¥4,514) ※各種割引対象外

**Menu Éclatant** ¥5,500(¥6,534)

Dinner **創業130周年記念 Menu Saver** ¥13,000(¥15,444)

**Menu Pittoresque** ¥16,000(¥19,008)

※ディナーは他にも¥10,000(¥11,880)、¥20,000(¥23,760)のコースがございます。  
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。  
※お子様のご利用は10歳以上とさせていただきます。  
※ピトレスクでは、ドレスコード：スマートカジュアルを採用しております。  
タンクトップ、短パン、サンダルなどの軽装でのご来店はお断りいたします。  
※12/22(土)~12/25(火)のディナーはクリスマス特別営業となります。  
詳しくはお問い合わせください。

**PITTORESQUE**  
SKY RESTAURANT  
150th Anniversary  
ピトレスク

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30  
ディナー 17:30~21:00  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2701  
TEL.075-254-2535



北海道産ビーフのロースト、  
グレイプフルーツソース、レフォール、オニオン、ポテト



北海道産帆立貝とポロ葱のフィユテ

1F カフェ **レックコート**

クリスマスカラーが彩る  
愉快的スイーツプレート

季節のケーキには、カシスの甘酸っぱさと栗のほっこりとした甘さがたけ合うタルトをご用意いたしました。クリスマスツリーをモチーフに、抹茶のマカロンやバニラのスフレ、キャラメルアイスなどを重ねたデザートセットはいかがでしょう。味、食感の異なるスイーツをひとつずつ順に味わう楽しさを。

**デザート**  
季節のスイーツ「タルト・オートンヌ」  
¥648(税込)  
ホール直径約12cm ¥2,700(税込)

**イートイン** 季節のデザートセット  
「バニラのスフレとキャラメルアイスクリーム  
〜クリスマスツリーに見立てて〜」  
コーヒー または 紅茶付き  
¥1,600(¥1,900)

季節のドリンク「ほうじ茶きなこラテ」  
¥900(¥1,069)

café  
**LEC COURT**

〈営業時間〉8:00~21:30  
※8:00~11:00は限定メニューとなります  
(お問い合わせ：内線1140)  
TEL.075-254-2517



タルト・オートンヌ(ホール)



ほうじ茶きなこラテ

バニラのスフレと  
キャラメルアイスクリーム

2F バー **チップペンダール**

洋梨とミルクのフローズンカクテル  
①「スノードーム」 ¥1,500(¥1,782)

白ワインとエルダーフラワーリキュールのカクテル  
②「フローラルブーケ」 ¥1,500(¥1,782)

淡く柔らかな口あたりと香り  
紅白が奏でる晩秋のカクテル

フレッシュの洋梨とミルクを使ったフローズンカクテルは、アイスクリームのような優しい甘さ。アクセントに加えたブランデーが大人の余韻を残します。白ワインとエルダーフラワーのリキュールを合わせたカクテルは、「ブーケ」をイメージして優しくフローラルな香りに。グラスを傾ける度に感じる幸福感をぜひ。



①

②

CHIPPENDAILE

〈営業時間〉14:00~24:00  
※カバージュージ 16:45~ 1名様¥324(税込)  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1270 TEL.075-254-2541



北海道グルメ食材イメージ



北海道グルメコースより本日のお楽しみ



17F 鉄板焼 **ときわ** 

肥沃な大地が育んだ滋味  
北海道産黒毛和牛を堪能

11月・12月の「北海道グルメコース」では、北海道産の黒毛和牛をご提供いたします。雄大な自然に育まれた肉の美味しさに加え、北海道産の魚介をふんだんに用いた美食が一堂に。食材が持つ本来の力強い旨さをシンプルな調理で引き出します。シェフの華麗な手さばきと秋に色付く京都西山の絶景もあわせてお楽しみください。

Lunch **〈国産牛使用〉**  
「旬彩ランチ」 ¥3,800(¥4,514)

「常盤」 ¥5,500(¥6,534)

「黒毛和牛使用」  
「和牛ランチ」 ¥8,500(¥10,098)

Dinner **〈黒毛和牛使用〉**  
「嵐山」 ¥14,000(¥16,632)

「近江牛使用」  
「極」 ¥25,000(¥29,700)

Lunch Dinner **おすすめ**  
「北海道グルメコース」 ¥16,000(¥19,008)

毎月  
29日は  
肉の日  
「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,445)  
「北海道グルメコース」  
通常 ¥16,000(¥19,008)  
29%off ▶ ¥11,360(¥13,495) ※各種割引対象外

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。  
※12/22(土)~12/25(火)のディナーはクリスマス特別営業となります。  
詳しくはお問い合わせください。

料理長  
イチ押し **和牛ランチ**

和牛のステーキと活オマール海老の鉄板焼が一度に味わえる贅沢なランチコース。ステーキはサーロインとフィレの2種からお好みで。季節の食材を取り合わせた華やかな前菜もどうぞ。

鉄板焼  
**ときわ**

〈営業時間〉ランチ 11:30~14:30  
ディナー 17:30~21:00  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705  
TEL.075-254-2536



料理長イチ押し

## ポークライス 北海道の山ワサビとともに

北海道名物の山ワサビの醤油漬をご飯に混ぜ込み、黒豚のソテー、炙ったモッツアレラチーズをのせた贅沢なポークライス。チーズの香ばしさと濃厚なコク、甘めに仕上げた玉ねぎソース、黒豚の旨みが絶妙なバランスで絡み合います。

大好評

～世界のワインを楽しむ～  
「ワインバー」 ¥2,000(¥2,376)

世界のワイン約8種類をフーフローで用意しております。コース料理やアラカルトと合わせてお楽しみください。

※90分制 ※各種割引対象外 ※12/22(土)～12/25(火)を除く

2F テラスレストラン ベルカント



## ホテル洋食のフルコースを気軽に 北海道のグルメをアレンジ

カジュアルな雰囲気の中でフルコースを満喫できる「ソレイユ」。平日に雲丹バターをのせて焼き上げた一品や、豚肩肉にホワイトソースをあわせたグリニエルチーズをあしらったひと皿など、ホテル洋食の伝統の技法に現代風のエッセンスを加えたメニューをご用意しております。北海道グルメ、ホワイトカレーや豚丼をアレンジしたメニューも登場。

Lunch 大人気!パン食べ放題付き  
平日限定 「ウィークデーランチ」

¥1,684(¥2,000)

+¥600(税・サービス料込)でサラダバー付きに  
※90分制 ※各種割引対象外

土日祝限定 オードブルバー付き  
「スペシャルランチ」

¥2,500(¥2,970)

※90分制 ※各種割引対象外

おすすめ シェフこだわりのフルコース  
「ソレイユ」 ¥3,000(¥3,564)

Dinner メインが選べるハーフコース  
「ブレース・リユス」

¥4,000(¥4,752)



ソレイユ

アラカルト 北海道グルメ紀行

「シーフードホワイトカレー」  
¥2,200(¥2,613)

「ポークライス  
北海道の山ワサビとともに」  
味噌汁、漬物付き ¥1,900(¥2,257)

おすすめ 「牡蠣フライ」 ¥2,200(¥2,613)

※12/22(土)～12/25(火)のディナーはクリスマス特別営業となります。  
詳しくはお問い合わせください。



〈営業時間〉11:30～21:00  
ランチ 11:30～14:30  
ディナー 17:00～21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1250

TEL.075-254-2540

# Christmas Selection 2018

販売期間

12月1日(土)～12月25日(火)

★の商品は、12/22(土)～12/25(火)の4日間  
店頭でも販売いたします。



★「クリスマスオードブル」  
約1～2名様用 ¥2,000



「ローストチキン」  
1羽 約3～4名様用 ¥4,104



「特選国産牛ローストビーフ」  
1kg 約4～5名様用 ¥29,160



★「生デコレーションケーキ」  
直径約15cm ¥4,050



★「ブッシュ・ド・ノエル」  
約21cm ¥3,888

café LEC COURT  
〈クリスマス商品のご予約・お問い合わせ〉  
TEL.075-254-2517 (8:00～21:00)  
※各商品とも2日前までにご予約ください。※表示金額は税込です。  
※写真はイメージです。

## B2 焼きたてパン パネッテリア オークラ

### 秋の香りと食感包んだ 季節の2種類が新登場

柿ファンにはたまらない秋限定の「柿のクリームパン」は、柿のペーストを生地とクリームに練りこんだ自信作。生地に混ぜ込んだフライドオニオンが香ばしい「ジャガイモのフォカッチャ」は、はくはくの食感とマヨネーズ&チーズの風味がベストマッチ。



①「柿のクリームパン」 ¥200(¥216)

②「ジャガイモのフォカッチャ」  
¥160(¥172)

■ 毎月2日は「食パンの日」ホテル特製食パン20%OFF  
■ 毎月12日は「パンの日」パン全品20%OFF  
■ 毎月22日は「パネッテリアの日」  
イートインセット通常 ¥600→¥500(税込)



〈営業時間〉8:00～19:00  
※パネッテリア オークラでは、  
サービス料はいただいておりません  
※( )内の表示金額は税込です

〈お問い合わせ〉内線1071  
TEL.075-254-2545

## チャイナテラス 桃李

### 気軽に味わう中国料理 満足感たっぷり多彩な9品

昼の人気セット「チャイナプレート」は、蟹肉入り小籠包や白身魚の蒸しもの、牛肉の煮込み、中国風ちまきなど9品が並びます。中国料理の定番を中心に、さまざまな味わいをお楽しみください。



チャイナプレート

Lunch 「飲茶セット」デザート付き ¥2,000  
「チャイナプレート」 ¥2,000

「麺ランチ」デザート付き ¥1,500



京都ホテルオークラ北隣(河原町押小路東入)  
〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30  
〈定休日〉月曜  
※チャイナテラス 桃李では、サービス料はいただいておりません  
※表示金額は税込です

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1205) TEL.075-254-2509



甘鯛の蕪蒸し



帆立貝と柿輪

京都ホテルオークラ 別邸  
京料理 栗田山荘

### 器に漂う気品ある美しさ 庭園の風情とともに味わう妙

季節の「特別会席」の逸品は甘鯛の蕪蒸し。出汁にうつした蕪のほのかな香りと甘みが絶品。ふわりほどけるような甘鯛の身もまた妙味。柑橘をきかせた帆立貝と柿輪は、さっぱり爽やかな口あたりが上品。



「栗田山荘」  
特別会席付き  
京都ホテルオークラ  
ご宿泊プラン  
静謐の膳  
※詳しくは公式サイトを  
ご覧ください

京都ホテルオークラ 別邸  
京料理 栗田山荘

京都市東山区栗田口三条坊町2-15  
〈営業時間〉ご昼食 11:30～14:30 ご夕食 17:30～21:00 (定休日)月曜  
(アクセス)地下鉄東西線「東山駅」下車 1番出口徒歩約5分  
※ご夕食のご利用は10歳以上とさせていただきます  
※表示金額は税・サービス料を含んでおります

〈ご予約・お問い合わせ〉10:00～21:00) TEL.075-561-4908

## カフェ りよーい

### ふっくら甘美なおいしさ 伝統のフレンチトースト

卵液にしっかり漬け込み、オープンでじっくりと焼き上げた、ホテル伝統の「フレンチトースト」。ふっくらとした食感、なめらかでとろけるような口あたり。メープルシロップをたっぷりかけてお召し上がりください。ハンドドリップで淹れるシーズンalコーヒーマも一緒にぜひ。



フレンチトースト

「シーズンalコーヒーマ」 ¥1,242  
「フレンチトースト」 ¥864



シーズンalコーヒーマ

カフェ りよーい  
京都ホテルオークラ北隣(ヤサカ河原町1F奥)  
〈営業時間〉11:00～18:00 (定休日)土・日・祝  
※カフェ りよーいでは、サービス料はいただいておりません  
※表示金額は税込です

〈お問い合わせ〉内線2820)  
TEL.075-211-5110

真宗教化センターしんらん交流館  
京都ホテルオークラ オリゾンテ  
週替わりランチやパンケーキなどホテルの味をご用意しております。



東本願寺 北側  
〈営業時間〉11:30～19:00(18:45ラストオーダー)  
〈定休日〉月曜  
〈席数〉42席 ※一部喫煙可(テラス席)  
〈アクセス〉地下鉄丸太線「五条駅」  
8番出口より 徒歩約3分  
※各種割引・One Harmonyポイント対象外



「三重おせち料理」¥48,600 約4～5名様用  
〈和食の重〉〈洋食の重〉〈中国料理の重〉  
「二重おせち料理」¥32,400 約4名様用  
〈和食の重〉〈洋食の重〉  
「お手軽二重おせち料理」¥23,760 約3名様用



京料理「入舟」二重おせち料理 ¥43,200 約3名様用  
中国料理「桃李」二重おせち料理 ¥29,160 約3名様用

早期ご予約特典 2018年11月30日(金)までにご予約いただきますと、送料が無料に。さらに、ご予約先着300名様に来年の干支「支」の箸置きをプレゼントいたします。

お申し込み締切日 12月20日(木)  
お渡し日 12月31日(月)10:00～17:00 お渡し場所 京都ホテルオークラ3階 宴会場「翠雲」  
配達日 12月31日(月)【お届け希望時間帯】午前中/14:00～16:00/16:00～18:00  
送料 1個につき648円 ※年末は配達が大変混み合いますので、ご希望の時間にお届けできない場合がございます。

【配達地域】京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県  
【三重おせち料理】、「二重おせち料理」及び「お手軽二重おせち料理」は【東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県】にも配達いたします。【※離島・諸島は除きます】  
※表示金額は税込です。※写真はイメージです。※詳しくはお電話にてお問い合わせください。  
※入舟・桃李のおせち料理のご予約は各レストランでも承ります。  
※天候等の諸事情により配達遅延・不能の場合がございますので、予めご了承ください。  
※お重サイズ表記の高さは、一段の高さです。

0120-974-684 受付時間/10:00～18:00 ※土・日・祝を除く  
レストランサービス課通信販売係 http://www.kyotohotel.jp/

## 有喜屋 手打そば 蕎麦料理 うきや B2

TEL.075-252-0858

11月・12月 蕎麦懐石「宴」¥3,180(税別)  
先付三種:蟹味噌豆腐 蟹身 揚物:海老椎茸 粟粒 パプリカクレンソウ  
柿と永源寺菟藪の白和え 蕎麦:手打二八せいろまたは湯葉蕎麦  
秋茄子の鹽甲煮 お鍋:国産牛のしゃぶしゃぶ  
蒸し物:甘鯛と栗の飯蒸し 錦秋鮎掛け お食事:御飯 香の物  
造り:勘八 鯛 あしらひ一式 デザート:季節のシャーベット



※懐石料理のラストオーダーは昼食14:00、夕食20:00となっております  
※当店でサービス料はいただいておりません