Since 1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ　2019. 9/1 SUN. - 10/31 THU.

DELICIOUS DAYS

伝統と革新が交錯する美食の祭典

極上の秋に浸る
中国料理の技と感性

茄子と豚肉の炒め

ふかのひれの姿煮込み

中國料理
桃李
TOH-LEE
B1 中国料理 桃李

10月からの消費税率変更に伴い、今号では特別な表記のない限り消費税・サービス料を別に表記しております。
＜例＞前号¥10,000（¥11,880）　今号¥10,000 ＋税サ

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/

The Okura Tokyo 開業・中国料理「桃李」開店40周年記念

二人の名工が至極の料理で奏でる
祝龍祭

| 期間 |

2019年9月1日(日)
▸ 10月31日(木)

「オークラ東京 中国料理「桃花林」料理長 陳龍誠」

×

「京都ホテルオークラ 中国料理「桃李」料理長 牧定広」

2019年9月12日にホテルオークラ東京本館は、「The Okura Tokyo」へと生まれ変わります。2棟あるうちのオークラ プレステージタワー6階に配される中国料理「桃花林」。料理には「生から調理する。出来立てを提供する。」という2つのポリシーを徹底し、最高の一品を提供いたします。また、旬の食材やその土地の食材を巧みに取り入れながらも、素材を活かすことは広東料理の真骨頂といえます。心を込めて仕上げた味をご堪能ください。

1979年、京都におけるホテル中国料理の先駆けとしてオープン。9月2日に晴れて40周年を迎えます。地元の方を中心に著名人にも愛されてきました。広東料理の古典から一世を風靡した「食べる辣油」など独創の一品まで、日々新しい味を求め、素材に合わせた調理法で美味しさを引き出す基本を大切にしています。そして何よりも大切にしている信念は、お客様にご満足いただくこと。伝統と革新の味をお愉しみください。

桃李開業の頃の京都ホテル

B1 中国料理 桃李

料理人の腕と感性の饗宴
絶品中国料理を存分に味わう

東京と京都、2人の名工が自信を持っておすすめする「祝龍祭」のコースでは、両シェフ考案の逸品が一度に堪能できます。ランチ、ディナーともに中国料理の真骨頂ともいえる味わい深いメニューをご用意。秋の味覚と豪華な食材を使った限定のアラカルトもぜひ。

Lunch おすすめ

蒸しズワイ蟹や定番の中国料理、季節の一品まで揃う
「ランチオーダーバイキング」
大人 ¥3,800 +税サ　こども ¥2,000 +税サ
※こども料金4歳～小学6年生。※2名様より承ります。

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 +税サ

Dinner
「プリフィックス」 ¥10,000 +税サ
「ブルードラゴン」 ¥15,000 +税サ

祝龍祭 期間限定 おすすめ

「祝龍祭ランチ」 ¥7,000 +税サ
「祝龍祭ディナー」 ¥12,000 +税サ

アラカルト ★マークの料理は「桃花林」料理長 陳龍誠のレシピとなります。

「松茸の牛肉巻き ステーキソース」★
1人前(2本) ¥3,500 +税サ

「海老と塩漬け玉子の炒め」★
小盆 ¥4,500 +税サ

「豚バラ肉のまろやか黒酢がけ」
小盆 ¥3,000 +税サ

祝龍祭ランチ

祝龍祭ディナー

テイクアウト「月餅」 1個 ¥864(税込)

※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麺、飯などのアラカルトもご用意しております。
※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。

中國料理 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
〈ご予約・お問い合わせ：内線1060〉
TEL.075-254-2543

しっかりとサシが入ったオリーブ牛のステーキは、ヘーゼルナッツとカカオの風味をきかせた赤ワインソースでいただきます。脂の旨みと濃厚なソースが絡み合い、何層にも広がる深いコクと芳醇な味わいが口いっぱいに。たっぷり添えられたキノコが秋の香りと食感をお届けいたします。

PITTORESQUE
SKY RESTAURANT
スカイレストラン 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

※ディナーは他にも¥10,000 +税サ～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。
※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、ドレスコードはスマートカジュアルを採用しております。
スウェット、短パン、サンダルなど軽装でのご来店はお断りいたします。
※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。

17F スカイレストラン ピトレスク

豊かな山と海から生まれる美食
ナチュラルな美味しさを堪能

素材の旨さをシンプルに堪能できる「瀬戸内フェア」のメニューをご用意。瀬戸内海の魚介と季節の野菜には、淡路島産玉ねぎの美味しさが光るドレッシングをたっぷりと。甘さと酸味、香味が心地よく、夢中になる味わいです。瀬戸内食材の取り合わせの妙が光る逸品をコース料理でお愉しみください。

Lunch
「Menu Léger(ムニュ レジェ)」 ¥3,800 +税サ
※各種割引対象外
「Menu Éclatant(ムニュ エクラタン)」 ¥5,500 +税サ

Dinner
「Menu Saveur(ムニュ サヴール)」 ¥13,000 +税サ
「Menu Pittoresque(ムニュ ピトレスク)」 ¥16,000 +税サ

瀬戸内産シーフードと秋の味覚 柿と檸檬風味

17F トップラウンジ オリゾンテ

瀬戸内の食材や郷土の味が集う
和洋、多彩なメニューをお腹いっぱいに

鯛のあら炊き(D)や茸ご飯のオムライス(L)をはじめ、鳴門ワカメを使った酢の物など、世代を問わず親しみのある味が並ぶバイキング。ローストビーフや酢橘入りアクアパッツァ(D)、牛肉のトマトオリーブ煮、フランス語で「ごちゃまぜ」を意味するメリメロサラダなど、シェフおすすめの洋風メニューもお見逃しなく。 ※(L)ランチ、(D)ディナー

～潮風香る秋の収穫祭～ シーフードと瀬戸内の味覚フェアブッフェ

Lunch 大 人 ¥3,300 +税サ　こども ¥1,500 +税サ
Dinner 大 人 ¥4,500 +税サ　こども ¥2,500 +税サ
※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。

平日限定 シニア料金
Lunch ¥2,800 +税サ　Dinner ¥4,000 +税サ
※予約制　※火曜日を除く　※60歳以上のご本人が対象です
※会計時に年齢を確認できる身分証明証のご提示をお願いいたします

中秋の名月 スペシャルブッフェ 9/12(木)～9/14(土) Dinner
特別追加メニューとして、
「里芋煮」、「さつまいも御飯」、「月見うどん」、「月見団子」をご用意

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 ¥3,300　Dinner ¥4,500

Dinner 大人4名様以上でお得なフリードリンク付きプラン
「パーティープラン」 ¥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

※いずれも消費税・サービス料込

鯛のカルパッチョ

鯛のあら炊き

鳴門ワカメの酢の物

メリメロサラダ

Cocktail Lounge

地上60メートルからの夜景が魅力
舞妓の花かんざしをモチーフにしたカクテルシリーズ2種

桔梗の色あいをモチーフに巨峰を用いた、ほんのり甘くさっぱりとしたロゼあたり。
①「桔梗」 ¥1,500 +税サ

りんごを菊に見立てた飾りと器が愛らしい、爽やかな甘さが広がるフローズンカクテル。
②「菊花」 ¥1,500 +税サ

TOP LOUNGE Orizzonte トップラウンジ オリゾンテ

〈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¥300 +税
※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。
※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

17F スカイレストラン ピトレスクより

「瀬戸内産マナガツオ ブドウと瓜…」

瀬戸内海で獲れたマナガツオは、ふっくらと焼き上げ、葡萄果汁とビネガー、魚の出汁をあわせた甘酸っぱいソースとともに。口に広がる果実味、魚の旨みが至福の妙味。コリンキー、金糸瓜、かぼちゃなど4種のウリ科野菜との取り合わせも愉しいひと皿です。

淡路島産
玉ねぎのローストと
ローストビーフ

瀬戸内海をイメージした
酢橘入りアクアパッツァ

瀬戸内の秋の味覚と郷土料理

京都ホテルオークラの各レストランでは、「瀬戸内」の恵みを味わえる多彩な美食をご用意しております。豊かな海の恵み、肥沃な大地で育った食材、郷土で親しまれてきた逸品が登場します。秋の瀬戸内をめぐる旅気分でお愉しみください。

そばすべし

17F トップラウンジ オリゾンテより

「～潮風香る秋の収穫祭～ シーフードと瀬戸内の味覚フェアブッフェ」

淡路島産の玉ねぎや徳島県産酢橘など、みずみずしい野菜や果実を使ったメニューや、シェフ渾身のシーフード料理をどうぞ。また、日本三大秘境「祖谷」に伝わる「そばすべし」など郷土料理も登場します。

2F バー チッペンデールより

瀬戸内の夕暮れ、黄昏時を表現。
葡萄と林檎の華やかな甘さを
ジンで“キリッ”と引き締めた一杯。

「夕秋」

B2 パネッテリア オークラより

「パン・オ・シトロン」

瀬戸内レモンのフロマージュクリームを包み込んだパンは、表面のクッキー生地にもレモンのピールを練り込み、爽やかな口あたりに。ほどよい甘酸っぱさが心地よい一品です。

1F カフェ レックコートより

季節のスイーツ

「瀬戸内レモンタルト ～爽秋の太陽～」

瀬戸内レモンを使用したなめらかなクリームは、レモンの砂糖漬けを混ぜ込み、さっぱりとした甘さに。ほんのり大人っぽいピスタチオ風味のタルトとの出あいが秀逸です。レモンのグラサージュを施し、爽やかな果実感をまとわせました。

1F カフェ レックコートより

「イトヨリとレモンのリゾット」

2F バー

チッペンデール

海のブルーがまばゆい さっぱりレモンの飲み口

「東洋のエーゲ海」とも呼ばれる瀬戸内海をイメージした、鮮やかなブルーが印象的。瀬戸内レモンから作ったリキュールをベースに、大人のレモンスカッシュをイメージ。酸味と炭酸のキリッと感が爽快です。ふんわり香る天然アロマにリゾートを感じる一杯。

ブルーオリエント

瀬戸内レモンのリキュールと
ソーダを使ったさっぱりとした後口

「ブルーオリエント」¥1,500 +税サ

「夕秋」 ¥1,300 +税サ

※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。

〈営業時間〉14:00～24:00
※カバーチャージ 16:45～ 1名様¥300 +税
〈ご予約・お問い合わせ：内線1270〉
TEL.075-254-2541

B2 焼きたてパン

パネッテリア オークラ

味わい深い全粒粉の旨み 野菜たっぷりでヘルシーに

ふんわり焼き上げた全粒粉生地の中には、淡路島産の玉ねぎ、蓮根、ほうれん草が。香ばしい小麦の旨みと野菜の甘さがコラボしたヘルシーな一品です。食事パンとしてはもちろん、ワインのおともにもオススメです。

テイクアウト 「淡路島産玉ねぎと蓮根のヘルシーブレッド」¥388(税込)

「パン・オ・シトロン」¥194(税込)

淡路島産玉ねぎと蓮根のヘルシーブレッド

※消費税率変更に伴い、
10月以降イートインの場合は総額が異なります。

- 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
※表示金額は税込です

〈お問い合わせ：内線1071〉
TEL.075-254-2545

1F カフェ

レックコート

秋模様のルックスと味わいに ハートを掴まれる逸品がずらり

人気のデザートセットには、紅茶やキャラメルで秋色の風味を添えた洋梨のタルトを。奥深い後引く甘さにときめくひと皿です。アラカルトには、ゴロッとした肉感がリッチなワイン煮込みを絡めた生パスタが登場。このほか、季節のフルーツタルト、ハロウィーン限定のスイーツにも注目を。

イートイン おすすめ
秋の深まり、コクと旨味の絡み合う。
「和牛スネ肉の煮込み生パスタセット」
サラダ、パン、コーヒー または 紅茶付き ¥2,900 +税サ

テイクアウト 季節のスイーツ
「瀬戸内レモンタルト ～爽秋の太陽～」
直径約12cm ¥2,160 (税込)

イートイン 「イトヨリとレモンのリゾットセット」
サラダ、コーヒー または 紅茶付き
¥2,200 +税サ

季節のドリンク
「ぶどう酢カッシュ」 ¥1,000 +税サ

イートイン 季節のデザートセット
「洋梨のタルト ア ラ モード ～紅茶の香りとともに～」
コーヒー または 紅茶付き ¥1,600 +税サ

※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。
※10月以降は、一部ケーキなどイートインの場合は総額が異なります。

敬老の日ウイーク 9/7(土)～9/16(月・祝)

おじいちゃん、おばあちゃんに日頃の感謝を伝えよう!
メッセージクッキー付き

テイクアウト ①「季節のフルーツタルト」
直径約12cm ¥3,240(税込)
※3日前までのご予約でメッセージを変更できます。(17文字まで)

ハロウィーンウイーク 10/18(金)～10/31(木)

ハロウィーン仕様の軽食・小菓子が大集合

イートイン
②「ハロウィーンアフタヌーンティー」
1名様 ¥2,800 +税サ
※2名様より承ります

ハロウィーン仕様の期間限定ケーキが続々登場!

テイクアウト ③「ハロウィーンケーキ」
各 ¥648(税込)

〈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

鉄板焼イメージ

17F 鉄板焼 ときわ

近江牛と湖国の味覚を心ゆくまで 素材を愛でる鉄板焼の醍醐味を

滋賀県とコラボし、地域の美味しい食材を紹介する「滋賀県フェア」を開催。おすすめのコースはビワマスの前菜に始まり、ランチには、ステーキに加え、鉄板で仕上げる近江牛入りスープをご提供いたします。ディナーでは、松茸をあしらった近江牛のダブルコンソメ、ステーキ、活鮑の鉄板焼を存分にどうぞ。

Lunch

〈国産牛使用〉
「旬彩ランチ」 ¥3,800 +税サ
「常盤（ときわ）」 ¥5,500 +税サ

〈黒毛和牛使用〉
「和牛ランチ」 ¥8,500 +税サ

Dinner

〈黒毛和牛使用〉
「嵐山」 ¥14,000 +税サ

〈近江牛使用〉
「極」 ¥25,000 +税サ

毎月29日は肉の日
「肉の日ランチ」 ¥2,900 +税サ
「湖国逢味コース」通常 ¥20,000 +税サ
29%off ▶ ¥14,200 +税サ
※各種割引対象外

※ディナーコースは¥9,000 +税サ～ご用意しております。
※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。

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

滋賀県 × あまから手帖
Presents
滋賀食材フェア

自然がおいしい、心がうれしい。おいしがうれしが
やっぱり滋賀のもんがええなあ

料理長イチ押し 〈近江牛使用〉

Lunch 「近江牛ランチ」 ¥10,000 +税サ

Dinner 「湖国逢味コース」 ¥20,000 +税サ

湖国味覚取り合わせ

近江牛のダブルコンソメ 松茸とともに

近江牛のフィレステーキ

カフェ りょーい

“ふわとろ”な自慢の逸品に ハンドリップのコーヒーを

ふわふわ、なめらかでとろける食感のフレンチトーストは、一度食べると忘れられない極上の口あたり。ハンドリップで一杯ずつ淹れる季節のコーヒーと一緒にぜひ。一之船入を望む、大人カフェで至福のくつろぎタイムを。

「フレンチトースト」 ¥800 +税
「シーズナルコーヒー」 ¥1,150 +税

※表示金額の他に消費税がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。

シーズナルコーヒー

フレンチトースト

カフェ りょーい
京都ホテルオークラ北隣（ヤサカ河原町ビル1F奥）
〈営業時間〉11:00～18:00 〈定休日〉土曜・日曜・祝日
※カフェ りょーいでは、サービス料はいただいておりません

〈お問い合わせ：内線2820〉
TEL.075-211-5110

京都ホテルオークラ 別邸
京料理 粟田山荘

秋めく日本庭園とともに 季節の美味に舌鼓を

夜の会席料理には、出汁の風味と蕪の甘み、ふっくらと蒸しあげた甘鯛が上品な余韻を残す焼き合わせをはじめ、旬の食材を丁寧な仕事で魅せる逸品がそろいます。少しずつ多彩な季節の味が愉しめる昼の粟田重もご用意しております。

「粟田山荘」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

ご昼食 「山荘弁当」 ¥5,000
※各種割引対象外

「粟田重」 ¥6,000
※2部制とさせていただきます
（1部 11:30～13:00 2部 13:30～15:00）

会席「けあげ」 ¥12,000
※お昼の会席は¥9,000、¥16,000もございます。

ご夕食 会席「瑠璃（るり）」 ¥16,000
※9月29日（日）まで

会席「光彩（ひかり）」 ¥18,000
※10月1日（火）より

会席「常葉（ときわ）」 ¥25,000

会席「真朱（まそほ）」 ¥38,000

※表示金額は消費税・サービス料を含んでおります

鱧と松茸の土瓶蒸し

蕪と甘鯛の焼き合わせ

京都ホテル オークラ 別邸
京料理 粟田山荘
京都市東山区粟田口三条坊町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
※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
〈ご予約・お問い合わせ：10:00～21:00〉TEL.075-561-4908

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

週替わりランチやホテル洋食のセットメニュー、軽食などをご用意しております。各種お集まりなどにもご利用いただけるパーティープランもございます。詳しくは公式サイトをご覧ください。

セットメニュー
〈パン または ライス、コーヒー または 紅茶付き〉

「国産牛バラ肉と牛タンの赤ワイン煮込みセット」 ¥1,800 +税

「神戸牛ハンバーグステーキ フレッシュトマトソースセット」 ¥1,500 +税

「シーフードミックスフライセット」 ¥1,650 +税

※表示金額の他に消費税がかかります
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります

イメージ

Orizzonte RESTAURANT レストラン オリゾンテ 京都ホテルオークラ
（ご予約・お問い合わせ）
TEL.075-353-7603

京都市下京区諏訪町六条下ル上柳町199（東本願寺北側）
真宗教化センターしんらん交流館1階
〈営業時間〉11:30～19:00（L.O.18:45）
〈定休日〉火曜
〈席数〉42席 ※一部喫煙可（テラス席）
〈アクセス〉地下鉄烏丸線「五条駅」8番出口より 徒歩約3分
※One Harmonyポイント対象外
※しんらん交流館 オリゾンテでは、サービス料はいただいておりません

京都ホテルオークラのオンラインショップ

香りと旨みの宝庫！普段のお料理にも使える 桃李特製の香味がお得なセットに

「食べる辣油＆食べるAB醤セット」 1箱 ¥2,322（税込）
賞味期限：製造日より8ヵ月（食べる辣油100g×1本／食べるAB醤100g×1本）

オンラインショップ限定特典 ※10/31ご注文分まで
通常 ¥2,322（税込）▶ ¥2,106（税込） とお得に！
右記QRコードよりお申し込みください

この他、様々な商品をご用意しております。ギフトとしてご利用くださいませ。

北海道・沖縄	本州・四国・九州	クール便
¥1,500＋税	¥800＋税	別途 ¥200＋税

http://www.kyotohotel.jp/
京都ホテルオークラ オンラインショップ 検索

※お届け希望日の7日前までにご注文ください
※上記送料は送付先1件あたりの料金です
※代引き手数料 ¥300＋税
（¥10,000以上の場合は¥400＋税～となります）
※お振込の場合は
京都信用金庫 河原町支店 当座1483（株）京都オークラまで
※商品はご入金確認後の発送となります
※送料および代引き手数料は、消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります

京懐石 有喜屋

手打そば 蕎麦料理 うきや B2

［営業時間］11:30～15:00／17:00～20:30
〈ご予約・お問い合わせ：内線2323〉
TEL.075-252-0858

9月・10月 特別蕎麦懐石「秋桜」¥3,180（税別）

先 付：柿のサラダ
お凌ぎ：そば豆富の揚げ出し
お造り：もみじ鯛
揚 物：小海老と京野菜の天婦羅
お蕎麦：手打ニハせいろ または きのこ蕎麦
お 鍋：国産牛のすき焼き 松茸付き ＋¥500（税別）
御 飯：ゆかりご飯 香の物 吸物
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
※当店ではサービス料はいただいておりません

Since 1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2019. 9/1 SUN. - 10/31 THU.

DELICIOUS DAYS

松茸ご飯

秋の香りに誘われて 口福に満ちるひとときを

伝統の逸品
伝統の逸品 焼目鱧と松茸の御椀

「八坂」より かますの幽庵焼と焼松茸

6F 京料理 入舟

秋の出あいを優美に演出する しとやかな京料理を愛でるひと時

秋の味覚の王様・松茸をしっかり堪能できる松茸付き会席「八坂」で贅をご堪能ください。鱧との出あいに季節を感じる御椀や天ぷら、かますの幽庵焼の他、こん炉で自ら松茸を炙って愉しむ演出も。また、小蕪と焼き穴子の焚き合わせや合鴨ロースなどを盛り込んだ「入舟弁当」を京都散策のご昼食にいかが。

入舟弁当

ご昼食

「一之舟膳」	¥3,700 +税サ
「入舟弁当」	¥5,000 +税サ
「四季会席」	¥6,500 +税サ

会席 旬を愛でる松茸付き会席

「八坂」	¥15,000 +税サ
「入舟会席」	¥13,000 +税サ
「高雄」	¥9,000 +税サ
「寿司・天ぷら会席」	¥7,500 +税サ

※各種割引対象外

単品料理 伝統の逸品『季節の御椀』

「焼目鱧と松茸の御椀」	¥2,800 +税サ
「松茸のこん炉焼き」	¥2,000 +税サ～
「松茸ご飯」赤出汁、香の物付き 2名様	¥4,000 +税サ～

※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。
※表示金額の他に消費税・サービス料10%がかかります。
※消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。

京料理「入舟」 料理長 臼井 大輔
9/23 (月・祝)
下鴨 京懐石「吉泉」 亭主 谷河 吉巳氏

16:30～／19:30～ 2部制 ¥35,000
One Harmony 会員優待 ¥33,000

詳しくは公式サイトをご覧ください。※表示金額は料理、消費税・サービス料込

〈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

One Harmony
入会金・年会費無料の会員プログラム

※表示金額の他に、消費税とサービス料10%がかかります。消費税率変更に伴い、9月・10月で総額が異なります。表示金額には、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。
※9月1日(日)から10月31日(木)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・ご利用時係にご確認ください。※食材の仕入れ状況などにより、表記産地以外の食材を使用する場合がございますので係にご確認ください。

131 YEARS 1888-2019

SAG 19-8-172000