

[COURSE] HASSUN DINNER

錦の湧き水と新鮮食材で作る京料理

あつらえ 宵の酒肴八寸コース

晚餐 京都式丰盛宴席 [COURSE]



コンセプトは贅沢なおつまみのコース。お酒と共に
お楽しみください。

先附・椀物・向附・八寸・鉢物・御飯

* コースならびに写真は一例です * お酒は別途ご注文ください

丰盛酒菜的宴席。

*提供参考照片 *飲料钱要另算

Six-course, Hassun course meal

Sakitsuke, Wanmono, Mukotsuke, Hassun, Hachimono, Rice

* 6 side dishes as an accompaniment to alcoholic drinks.

* The six-course meal includes Sashimi, dishes using the soup broth made from dried bonito.

* The photos are sample images. Charge separately for drink.

6,000 YEN

excluding tax / 税別 / 不含税

[COURSE] PRIX FIXE DINNER

錦の湧き水と新鮮食材で作る京料理

酒と愉しむ プリフィクス・コース

晚餐 京都式丰盛宴席 [COURSE]



贅沢素材を使用した料理を料理長厳選のお酒と
共にお楽しみいただけるコースです。

先附・椀物・向附・焼物・鉢物・留椀

* プリフィクス：焼き物は [牛肉・豚肉・その日の旬魚] より選択

* コースならびに写真は一例です * お酒は別途ご注文ください

为清酒爱好者准备的六道菜丰盛宴席。

*prix fixe: 您可以选择牛肉, 猪肉和鱼类的主菜。

*提供参考照片 *飲料钱要另算

Six-course, prix fixe course meal for sake lovers.

Sakitsuke, Wanmono, Mukotsuke, Yakimono(main dish), Hachimono, Rice

* You can choose beef, pork or fish of the day for the main dish.

* The six-course meal includes Sashimi, dishes using the soup broth made from dried bonito.

* The photos are sample images. Charge separately for drink.

8,000 YEN

excluding tax / 税別 / 不含税

[KAISEKI] PRIX FIXE DINNER

錦の湧き水と新鮮食材で作る京料理

料理長厳選 プリフィクス・コース

晚餐 京都式丰盛宴席 [KAISEKI]



錦市場から毎日届く新鮮な食材を使い、料理長
が直向きに作る料理を存分にお楽しみください。

先附・八寸・椀物・向附・焼物・鉢物・留椀・水菓子

* プリフィクス：焼き物は [牛肉・豚肉・その日の旬魚] より選択

* コースならびに写真は一例です * お酒は別途ご注文ください

厨师的自信之作。品尝锦市场的美味料理。

*prix fixe: 您可以选择牛肉, 猪肉和鱼类的主菜。

*提供参考照片 *飲料钱要另算

Eight-course, prix fixe kaiseki meal. Enjoy our high
quality meals using fresh ingredients from the Nishi-
ki Market.

Sakitsuke, Hassun, Wanmono, Mukotsuke, Yakimono(main dish), Hachimono,
Tomewan, Mizugashi

* You can choose beef, pork or fish of the day for the main dish.

* The six-course meal includes Sashimi, dishes using the soup broth made from dried bonito.

* The photos are sample images. Charge separately for drink.

10,000 YEN

excluding tax / 税別 / 不含税

ご予約はお電話075-257-7666

又はインターネットから

ネットからのご予約はこちらから