

¥10,000

昼  
会  
席

L  
U  
N  
C  
H  
  
c  
o  
u  
r  
s  
e

前菜	根三つ葉と揚げ麩の浸し 水茄子と胡瓜の塩昆布和え
お椀	アスパラの播り流し 胡麻豆腐
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	福子の利休焼き 織野菜 空豆 酢取り茗荷
肉料理	合鴨のロースト 焼き筍添え 赤ワインとたまり醤油のソース
揚げ物	稚鮎木の芽揚げ 山菜天婦羅 塩
煮物	冬瓜のスープ煮 人参沢煮 スナッパ豌豆 茶筌茄子 若葉南瓜
お食事	しらすと高菜の炊き込み 香の物 赤出汁 または 握り寿司 3 貫 赤出汁
水菓子	京の雫 抹茶羽二重寄せ

Appetizers	Boiled Japanese wild parsley and fried wheat gluten marinated in dashi Marinated eggplants and cucumbers
Soup	Asparagus thick soup with sesame tofu
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Sea bass grilled with sesame vegetables, green beans, Japanese ginger
Meat dish	Roast duck with grilled bamboo shoots, Red wine flavored soy sauce
Deep-fried dish	Fried sweetfish and wild vegetable tempuras
Simmered dish	Winter melon simmered in dashi soup with carrots, peas, eggplants and pumpkins
Rice dish	Steamed rice with shirasu fish and Japanese red mustard red miso soup, vegetable pickles or 3 kinds of nigiri sushi, red miso soup
Dessert	Kyo no shizuku strawberries, macha cake

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。Food items may change from season to season)

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.  
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 Should you have any food allergies or special dietary requirements,  
please notify us when you order.  
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.