

日本料理・天ぷら割烹 **嵯峨野** 1/1~1/3 ご夕食の御献立

ご利用時間 17:00 - 21:00 ご予約・お問い合わせ 075 (342) 2163 (お問い合わせ時間/11:00~21:00)

※1/1から1/3まで、下記のメニューをご用意いたします。

日本料理

新春特別会席“祝”

お一人様 ¥15,000 (税・サ込)

- ・御祝八寸 鯛翁寿司 河豚煮凍り
子持ち車海老 菊蕪甘酢漬
松笠烏賊 梅花くわい 竹千社唐
- 鶴小鉢 子持ち昆布 木の芽
- 亀小鉢 海鼠みぞれ和え
- ・御祝椀 清汁仕立て
本ずわい蟹真蒸 若布
新筍 木の芽
- ・御造里 本日の品三種盛り
あしらい一式
- ・御多喜合 慈姑飛龍頭みぞれ煮
梅人参 菜種 振り柚子
- ・御家喜肴 天然鮓・真名鰹源平焼
金柑甘露煮 葉地神
- ・御寿之物 さごし生寿司
紅白膾 袱紗胡瓜 ラディッシュ
露生姜 土佐酢
- ・御飯 味噌汁 香物
- ・水物

新春特別会席“寿”

お一人様 ¥18,000 (税・サ込)

- ・御箸初 海鼠みぞれ和え いくら
アワビ柔らか煮 竹千社唐 梅人参紅梅煮
賀寿之子 黒豆松葉刺し
- ・御祝椀 白味噌仕立て
金目鯛 蕪餅 干し子
鶯菜 水辛子 青海苔粉
- ・御造里 三宝柑盛り
伊勢海老 真鯛 本鮪
あしらい一式
- ・御進肴 黒毛和牛桑焼
新筍 えびいも ブロッコリー
紅芯大根 木の芽
- ・御留肴 かるた蒸し
本くえ 帆立貝柱 鮫鱈肝
亀甲椎茸 菜種 柚子
- ・御食事 鯛赤飯 または 白御飯
味噌汁 香物
- ・水物

天ぷら割烹

新春特別天ぷらコース“羽衣”

お一人様 ¥10,000 (税・サ込)

- ・御箸初 本ずわい蟹砵巻
叩き牛蒡 花蓮根 袱紗胡瓜
千代呂木
- ・御造里 本日の品二種盛り
あしらい一式
- ・天ぷら十品
車海老二匹 穴子
魚介二種
帆立貝柱羽二重揚げ
野菜四種
- ・生野菜
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香物
または
かき揚げ出汁茶漬け 香物
- ・水物

新春特別天ぷらコース“友禅”

お一人様 ¥13,000 (税・サ込)

- ・御箸初 本ずわい蟹砵巻
叩き牛蒡 花蓮根 袱紗胡瓜
千代呂木
- ・御造里 本日の品三種盛り
あしらい一式
- ・天ぷら十品
車海老二匹 穴子
雲丹磯部揚げ アワビ 笠子
野菜四種
- ・生野菜
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香物
または
かき揚げ出汁茶漬け 香物
- ・水物

お子様御膳

お一人様 ¥4,500 (税・サ込) ※小学生までのご利用とさせていただきます。

- ・一段目 天ぷら 海老二匹 魚介 野菜三種 大根卸し 天出汁
- ・二段目 造里二種盛り あしらい一式
- ・三段目 焚合 筍土佐煮 亀甲大根 助子寄せ 梅人参 絹さや 木の芽・蒸物 茶碗蒸し・御飯 味噌汁 香物・水物 アイスクリーム または シャーベット

※メニュー内容は変更となる場合がございます。



ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅⑤番出口より徒歩約3分

TEL.075(342)2111 (代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>