

# 大文字五山送り火鑑賞券付ディナーメニュー

2019年8月16日(金)

ご利用時間 17:00～21:00 一部/17:00 二部/20:30(鑑賞終了後)

◆ご予約の際は、ご希望のレストランへお問い合わせください。

日本料理/天ぷら割烹

嗟峨野

ご予約・お問い合わせ 075(342)2163

(お問い合わせ時間/11:00～21:00)

## 日本料理

- 前 菜 朝顔小鉢 海月白和え  
鱧寿司 鱧の子煮凝り保月射込み  
車海老 丸十柵尾煮 絹かつぎ芋  
雲丹枝豆寄せ 新銀杏松葉刺し
- 煮物椀 土瓶蒸し  
松茸 金目鯛 三つ葉 酢橘
- 造 里 本日の品四種盛り  
あしらい一式
- 進 肴 国産牛フィレ 鮑  
賀茂なす ヤングコーン  
白髪葱 木の芽
- 留 肴 甘鯛東寺蒸し  
蓮根 万願寺とうがらし  
蟹餡掛け 柚子
- 御食事 御飯 味噌汁 香の物
- 水 物

お一人様 ¥18,000(税・サ込)

## 天ぷら割烹

- 先 付 長芋素麺 生雲丹  
海ぶどう おくら ラディッシュ  
美味出汁 振り柚子
- 造 里 本日の品三種盛り  
あしらい一式
- 天ぷら 魚介 車海老二匹 穴子  
稚鮎 芽鱈  
細工揚 松茸鱧身巻  
国産牛フィレ紫蘇揚げ  
野菜 賀茂なす 鹿谷かぼちゃ  
皮付ヤングコーン  
万願寺とうがらし
- 生野菜 ちりめんじゃこサラダ
- 御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物  
または  
かき揚げ茶漬 香の物
- 水 物

お一人様 ¥16,000(税・サ込)

お子様御膳 お一人様 ¥4,000(税・サ込)

※小学生までのご利用とさせていただきます。

- 造 里
- 組 肴

- 焚 合
- 揚 物

- 御飯 味噌汁 香の物
- 水 物

中国料理

翡翠苑

ご予約・お問い合わせ 075(342)2167

(お問い合わせ時間/11:00～21:00)

## 中国料理

- 翡翠苑特製冷菜の盛り合わせ
  - フカヒレの姿煮込み
  - 北京ダック
- 伊勢海老の葱生姜炒め
- 牛フィレの黒胡椒甘酢ソースがけ
  - 蓮の葉包みおこわ
  - デザート二種

お一人様 ¥16,000(税・サ込)

## お子様料理

- 冷菜二種盛合わせ
- フカヒレ入りコーンスープ
  - 点心二種
- 海老と玉子のチャイナオムレツ
  - 牛肉とポテトの炒め
  - 又焼入りケチャップ炒飯
  - デザート

お一人様 ¥5,000(税・サ込)

※食材の都合により内容が一部変更となる場合がございます。 ※各種割引対象外とさせていただきます。  
※上記料金には、特別ディナー・鑑賞券・サービス料・税金が含まれております。

## フランス料理

- カナダ産活オマール海老のショー・フロア  
キャビア添え  
オマール海老の爪肉と香味野菜のジュレ寄せ  
根セロリとバジルのピュレ
- じゃがいもとポロねぎの  
冷製スープ“ヴィシソワーズ”  
肝のソースで和えたアワビとアスパラガス添え
- 鱧と賀茂なすのルーレ  
フォアグラのソテー  
トリュフ薫るジュ
- 黒毛和牛フィレ肉のロティ  
赤ワインソースと“柚子こしょう”が  
アクセントの伏見とうがらし
- ミントの薫る白桃の  
ムース・コンポート・ジュレのタルト仕立て
- コーヒー または 紅茶

お一人様 **¥16,000**(税・サ込)

## お子様料理

- フルーツカクテル
- コーンスープ  
～キッズプレート～
- ハンバーグ・海老フライ・チキンライス  
フレンチフライポテト・温野菜
- パン
- 小さなケーキとバニラアイスクリーム
- ジュース

お一人様 **¥2,000**(税・サ込)

※未就学のお子様のご利用とさせていただきます。

## お子様コース料理

- オードブル
- コーンスープ
- 旬の魚のポワレ アメリカーナソース
- 牛フィレのグリエリヨネーズソース
- パン
- デザート盛り合せ
- 紅茶 または ジュース

お一人様 **¥6,000**(税・サ込)

※小学生までのご利用とさせていただきます。

## 鉄板焼

- 鱧の落とし
- 前菜
- 鱸と湯葉の紙包み焼き
- アワビの鉄板焼き 柑橘ソース
- 黒毛和牛A-4ステーキ  
フィレ(70g) または サーロイン(90g)
- 旬野菜の鉄板焼き
- 彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・香の物
- デザート
- コーヒー・紅茶 または フレッシュハーブティー

お一人様 **¥18,000**(税・サ込)

## お子様コース料理

- 前菜
- 国産牛サーロインステーキ(70g)
- 焼き野菜
- 彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・香の物
- デザート
- 紅茶 または ジュース

お一人様 **¥6,000**(税・サ込)

※小学生までのご利用とさせていただきます。

※食材の都合により内容が一部変更となる場合がございます。 ※各種割引対象外とさせていただきます。  
※上記料金には、特別ディナー・鑑賞券・サービス料・税金が含まれております。