

日本料理

嵯峨野



日本料理 嵯峨野
料理長 橋本 高明

日本料理の伝統を継承した

「嵯峨野」自慢の豊かな旨味と香り高い

鰹と昆布の出汁で、丹念に煮込んだ

国産牛テールとじゃがいもを

インド直輸入七種類のスパイスで

巧みにブレンドし、芳醇な香りと

濃厚な味わいを奏で、

口の中に旨みが幾層にも広がる

”和の匠がつくるカレー”です。



優雅で贅沢な
**和の匠
仕立て**

嵯峨野特製

国産牛テール スパイスカレー

お持ち帰り限定

(1人前・200g) **1,200円(税込)**

※各種割引対象外とさせていただきます。



インド直輸入
**7種類の
スパイス**

じっくり煮込んだ
**国産牛
テール**

ご注文
お問い合わせ

2F 日本料理

嵯峨野

TEL .075(342)2163 (直通)

※お渡し日の当日1時間前までにご注文ください。
※ご注文はおひとつから承ります。 ※写真はイメージです。

受付・受渡時間

11:00~19:00

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>