



Go To Princess!

GoToEat 食事券 限定メニュー

さらに
お得!!

【利用期限】2022年3月15日(火)まで

※国において、食事券の利用期限の延長が検討されています。利用期限の延長が決定され次第、お知らせします。詳しくは、京都Go To Eatキャンペーンホームページにてご確認ください。
※イベントや満席の場合ご利用いただけない日時がございます。詳しくはお問い合わせください。



カフェ&ダイニング

1F **Amber Court**
アンバーコート

TEL. 075-342-2156

営業時間 昼食 11:00~14:30 (L.O.14:30)
夕食 17:00~21:30 (L.O.20:30)

Go To Eat ランチコース

通常~~5,000円~~(税・サ込) → **¥4,500**(税・サ込)

〈メニュー〉

- ◎旬の魚のマリネ 京都・地野菜のバリエーション
- ◎大地が育んだスープ
- ◎季節の魚のヴァブール デュグレレ風
- ◎牛サーロインのステーキ シェフおまかせのソース
- ◎パン (6種類) ◎デザート ◎コーヒー または 紅茶

アレルギー特定原材料 7 品目 卵、乳成分、小麦、落花生、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。

Go To Eat ディナーコース

通常~~10,000円~~(税・サ込) → **¥9,000**(税・サ込)

〈メニュー〉

- ◎シェフよりご挨拶の一皿
- ◎海の幸のマリネ 京都・地野菜のバリエーション
- ◎フォアグラのポワレ フレッシュフルーツ添え トリュフソース
- ◎カナダ産オマール海老のフリカッセ クレーム・ド・オマール
- ◎国産牛フィレのグリエと季節野菜のクーリー ソース・ボルドレーズ
- ◎パン ◎デザート ◎コーヒー または 紅茶

アレルギー特定原材料 7 品目 卵、乳成分、落花生、小麦、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。



鉄板焼

2F **豊園** ほうえん

TEL. 075-342-2199

営業時間 昼食 11:30~14:30 (L.O.14:30)
夕食 17:00~21:30 (L.O.20:30)

Go To Eat ランチコース

通常~~11,000円~~(税・サ込) → **¥10,000**(税・サ込)

〈メニュー〉

- ◎ご挨拶の一皿 ◎前菜
- ◎雲丹と山芋焼き紫蘇の香り “京都一保堂茶舗”のほうじ茶を使った塩添え
- ◎オマール海老の鉄板焼き 銀箔仕立て 生麩と湯葉とともに
- ◎ステーキをお選びください

*国産牛フィレ (70g) *国産牛サーロイン (90g)

- ◎焼き野菜 ◎彩りサラダ ◎御飯・味噌汁・香の物 ◎デザート

アレルギー特定原材料 7 品目 卵、乳成分、小麦、えびを含む原材料を取り扱っております。

Go To Eat ディナーコース

通常~~20,000円~~(税込) → **¥18,000**(税込)

〈メニュー〉

- ◎ご挨拶の一皿 ◎前菜
- ◎アワビの鉄板焼き 洛中“澤井醤油”を使った檸檬・バター揚げ
- ◎オマール海老と野菜の包み焼き “佐々木酒造”聚楽第を使った酒蒸し仕立て
- ◎ステーキをお選びください

*黒毛和牛A-4 フィレ (80g) *黒毛和牛A-4 サーロイン (100g)

- ◎焼き野菜 ◎彩りサラダ ◎御飯・味噌汁・香の物 ◎デザート

アレルギー特定原材料 7 品目 卵、乳成分、小麦、えびを含む原材料を取り扱っております。

上記価格は「GoToEat食事券」を含むお支払いに限らせていただきます。

※「GoToEat食事券」を含まないお支払いをご希望の場合は、通常価格となります。詳しくはお問い合わせください。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

◎食材の都合によりメニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくはお問い合わせください。 ◎各種割引対象外とさせていただきます。 ◎写真はイメージです。



Go To Princess!

GoToEat食事券 限定メニュー

さらに
お得!!

【利用期限】2022年3月15日(火)まで

※国において、食事券の利用期限の延長が検討されています。利用期限の延長が決定され次第、お知らせします。詳しくは、京都Go To Eatキャンペーンホームページにてご確認ください。
※イベントや満席の場合ご利用いただけない日時がございます。詳しくはお問い合わせください。



日本料理・天ぷら割烹

2F 嗟峨野 さがの

TEL. 075-342-2163 *定休日:毎週水曜日
営業時間 昼食 11:30~14:30(L.O.14:30)
夕食 17:00~21:30(L.O.20:30)

Go To Eat ランチコース

通常~~5,000円~~(税・サ込) → ¥4,500(税・サ込)

〈献立例〉

- ◎造 里 お造里二種盛り
- ◎口 取 季節の小鉢二種 出汁巻 小袖寿司 焼魚 他
- ◎焚 合 季節の煮物盛り合わせ
- ◎揚 物 海老 魚介 野菜四種
- ◎御食事 御飯・味噌汁・香の物
- ◎水 物

アレルギー特定原材料7品目 卵、小麦、(乳成分、えび、かに、落花生)を含む原材料を取り扱っております。

Go To Eat ディナーコース

通常~~20,000円~~(税・サ込) → ¥18,000(税・サ込)

〈献立例〉

- ◎先 附 百合根豆腐 生うに 他
- ◎椀 物 清汁仕立て 帆立貝柱真蒸 透かし大根 他
- ◎造 里 本日の品三種盛り
- ◎八 寸 いくら柚香漬け 菊菜菊花浸し 他
- ◎進 肴 国産牛フィレ朴葉焼 車海老 えびいも 他
- ◎留 肴 ずわい蟹 白芋茎 他
- ◎御食事 御飯・味噌汁・香の物
- ◎水 物

アレルギー特定原材料7品目 卵、小麦、(乳成分、えび、かに、落花生)を含む原材料を取り扱っております。



2F 中国料理 翡翠苑 ひすいえん

TEL. 075-342-2167
営業時間 昼食 11:30~14:30(L.O.14:30)
夕食 17:00~21:30(L.O.20:30)

Go To Eat ランチコース

通常~~5,000円~~(税・サ込) → ¥4,500(税・サ込)

〈メニュー〉

- ◎翡翠苑特製冷菜盛り合わせ
- ◎蟹肉と生姜入りフカヒレスープ
- ◎点心三種
- ◎海老と烏賊のあっさり塩炒め
- ◎ソフトシェルクラブと春雨の煮込み
- ◎カリカリ梅と自家製チャーシュー入り炒飯
- ◎デザート二種

アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦、落花生、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。

Go To Eat ディナーコース

通常~~10,000円~~(税・サ込) → ¥9,000(税・サ込)

〈メニュー〉

- ◎翡翠苑特製冷菜盛り合わせ
- ◎フカヒレの姿煮込み
- ◎点心師による点心二種
- ◎ロブスターの葱生姜炒め
- ◎アワビとキノコのオイスターソース煮込み
- ◎上海蟹入り煮込み麺
- ◎デザート二種

アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦、落花生、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。

上記価格は「GoToEat食事券」を含むお支払いに限らせていただきます。

※「GoToEat食事券」を含まないお支払いをご希望の場合は、通常価格となります。詳しくはお問い合わせください。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

◎食材の都合によりメニュー内容の変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくはお問い合わせください。 ◎各種割引対象外とさせていただきます。 ◎写真はイメージです。