

# 京都 五山送り火

## 屋上鑑賞券付特別ディナー

### 2024年 8月16日(金)

夏の夜空を  
彩る風物詩

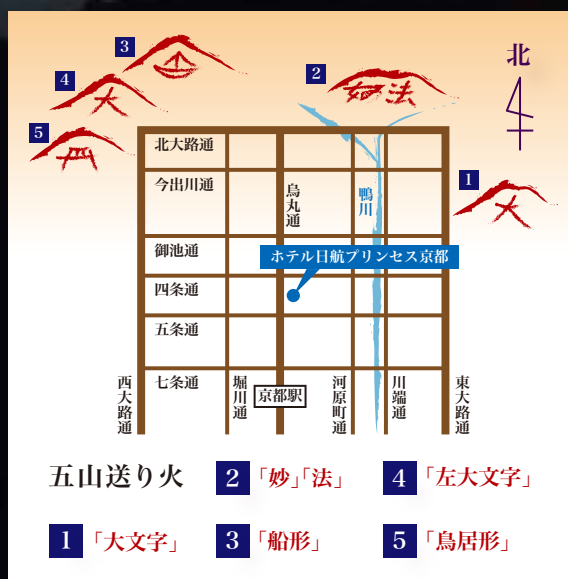
**料金** お一人様 **¥25,000** ※各種割引対象外  
(お食事・鑑賞券・消費税・サービス料込)

**お食事会場** 2階 鉄板焼「豊園」  
2階 日本料理「嵯峨野」  
2階 中国料理「翡翠苑」

**時間** お食事 ●一部 17:00～ ●二部 20:30～※  
※二部は鉄板焼「豊園」と日本料理「嵯峨野」のみ

屋上ご案内 19:30～ 3F 宴会場へお越しください

送り火鑑賞 20:00～21:00



※屋上での鑑賞は立ち見になります。

※8月8日(木)以降のお取消しは100%のキャンセル料が発生いたします。

※悪天候などにより送り火が中止となった場合はお食事のみの開催となります。

※写真はイメージです。

# 京都 五山送り火 屋上鑑賞券付特別ディナー

2024年 8月16日(金)



## 鉄板焼〈献立例〉

(一部 17:00 ~ / 二部 20:30 ~)

- ◇海老の更紗豆腐
- ◇京の夏を彩る前菜四種盛り
- ◇鉄板で仕上げる鱧の天ぷら仕立て 唐墨のアクセント  
~若布塩とともに~
- ◇アワビの鉄板焼き いくら添え 酢橘の香り
- ◇ステーキをお選びください  
\*黒毛和牛A-4 ファイル (100g)  
\*黒毛和牛A-4 サーロイン (120g)

- ◇焼き野菜 ~京の地野菜と季節野菜~ ◇サラダ
- ◇御飯・味噌汁・香の物・ちりめん山椒 ◇デザート

アレルギー特定原材料8品目 / 小麦・卵・乳成分・えび



2F 鉄板焼

ご予約・お問い合わせ

豊園  
ほうえん

TEL.075(342)2199 (直通)

受付時間 / 11:00~20:00 定休日:毎週木曜日



2F 日本料理

ご予約・お問い合わせ

嵯峨野  
さかの

TEL.075(342)2163 (直通)

受付時間 / 11:00~20:00 定休日:毎週水曜日

## 日本料理〈献立例〉

(一部 17:00 ~ / 二部 20:30 ~)

- ◇前菜 朝顔小鉢 もずく酢 剣先烏賊手毬寿司  
鱧の子枝豆水晶鬼灯射込み 泥鰌柳川寄せ 他
- ◇椀物 清汁仕立て 焼霜牡丹鱧葛叩き 松茸 他
- ◇造り 本日の品四種盛り
- ◇箸休 毛蟹唐墨和え 三つ葉
- ◇焚合 金目鯛酒蒸し 冬瓜 小芋 万願寺とうがらし 他
- ◇進肴 国産牛フィレ照焼 鹿ヶ谷かぼちゃ 賀茂なす 他
- ◇留肴 アワビみぞれ和え はす芋 糸瓜 茗荷 土佐酢
- ◇御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ◇水物

アレルギー特定原材料8品目 / 小麦・卵・(乳成分)・えび・かに

## 中国料理〈献立例〉

(一部 17:00 ~ のみ)

- ◇翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◇フカヒレの姿煮込み
- ◇北京ダック
- ◇ロブスターと九条ねぎの炒め
- ◇牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- ◇じっくり煮込んだアワビステーキ
- ◇五目炒飯 ワサビトピコ添え
- ◇デザート盛り合わせ

アレルギー特定原材料8品目 / 小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生



2F 中国料理

ご予約・お問い合わせ

翡翠苑  
ひすいえん

TEL.075(342)2167 (直通)

受付時間 / 11:00~20:00 定休日:毎週火曜日

◎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ございません。  
◎食材の都合により内容が一部変更に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。 ◎写真はイメージです。