

夏の夜空を彩る風物詩

京都

五山送り火

屋上鑑賞券付特別ディナー

2026年 8月16日(日)

料金

お一人様 ¥26,000

(お食事・鑑賞券・消費税・サービス料込)
※各種割引対象外

お食事会場

2階 日本料理・天ぷら割烹「嵯峨野」
2階 鉄板焼「豊園」
2階 中国料理「翡翠苑」

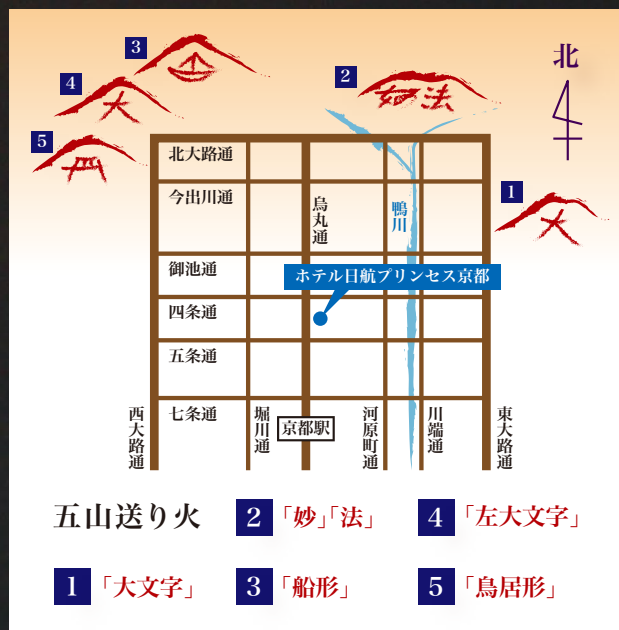
時間

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(土)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。



■日本料理〈献立例〉 一部 17:00~/二部 20:30~

- ◇前 菜 季節の小鉢 剣先烏賊手毬寿司 鰻の子石垣寄せ
プチトマト旨煮鬼灯射込み 丸十梅尾煮 他
- ◇椀 物 土瓶蒸し 松茸 鰻 三つ葉 酢橘
- ◇造 里 本日の品四種盛り あしらいい式
- ◇焼 肴 真名鰹塩焼 酢橘 あしらひ
- ◇焚 合 太刀魚 冬瓜含め煮 蓮根白煮 生姜 餚掛け
- ◇進 肴 アワビ酒蒸し 賀茂なす 玉蜀黍 他
- ◇留 肴 ローストビーフ 白芋茎 煎酒ジュレ 他
- ◇御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ◇水 物

アレルギー特定原材料9品目 / 小麦・卵・(乳成分)

2F ご予約・お問い合わせ
日本料理 **嵯峨野** TEL.075(342)2163 (直通)
さかの 受付時間/10:30~20:30 定休日:毎週水曜日



■天ぷら割烹〈献立例〉 一部 17:00~のみ

- ◇先 附 素麺南瓜寄せ 生うに おくら パプリカ 他
- ◇造 里 本日の品四種盛り あしらいい式
- ◇天ぷら 〈魚介〉車海老二匹 穴子 芽鰯
〈細工揚〉松茸鰻身巻揚げ 雲丹磯辺揚げ
国産牛紫蘇揚げ 帆立貝柱、唐墨挟み揚げ
京都鷹峯樋口農園の地野菜と季節野菜六種
- ◇酢 物 アワビ柔らか煮みぞれ和え 白芋茎
ズッキーニ 茗荷 土佐酢
- ◇御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または かき揚げ出汁茶漬け 香の物
- ◇水 物

アレルギー特定原材料9品目 / 小麦・卵・(乳成分)・えび

2F ご予約・お問い合わせ
天ぷら割烹 **嵯峨野** TEL.075(342)2163 (直通)
さかの 受付時間/10:30~20:30 定休日:毎週水曜日

2026年
8月
16日(日)

京都五山送り火 屋上鑑賞券付特別ディナー



■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合わせ
- ◇鉄板で仕上げる鰻の天ぷら 若布塩を添えて
- ◇アワビの鉄板焼き いくら添え 九条ねぎのソース
- ◇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)
- ◇京の夏野菜と季節野菜の鉄板焼き ◇彩りサラダ
- ◇御飯・お味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ◇デザート

アレルギー特定原材料9品目 / 小麦・卵・乳成分・えび

2F ご予約・お問い合わせ
鉄板焼 **豊園** TEL.075(342)2199 (直通)
ほうえん 受付時間/10:30~20:30 定休日:毎週木曜日



■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
- ◇黒毛和牛の赤ワインソース煮込み トリュフの香り
- ◇“京都ぼーく”の自家製チャーシュー入りXO醬炒飯
- ◇デザート盛り合わせ

アレルギー特定原材料9品目 / 小麦・卵・乳成分・落花生・えび・かに

2F ご予約・お問い合わせ
中国料理 **翡翠苑** TEL.075(342)2167 (直通)
ひすいえん 受付時間/10:30~20:30 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。