

# 季節御膳 3,200円(税込)

夏野菜・豆腐・湯葉を色どり豊かに仕立てました。  
どうぞ、お愉しみ下さい。(御飯は白飯、しめじ炊込み御飯も  
ございますので、御希望でしたらお申し付け下さい)



- 一、茶碗蒸し
- 一、大根 水菜サラダ
- 一、小鉢六種盛合わせ  
白和え 玉子焼きと煮海老  
酢の物(胡瓜・若布・しらす)  
鮪の山掛け 胡麻豆腐  
つまみ上げ湯葉豆乳浸し
- 一、二色味噌田楽  
南禅寺豆腐ー白味噌  
蒟 蒟ー赤味噌  
賀茂茄子の揚げ出し  
みぞれあん掛け
- 一、夏野菜の小鍋  
鶏の生姜つくね  
しそ薯蕷揚げ  
冬瓜 トマト 茄子  
キャベツ うどん
- 一、とうもろこし御飯  
漬物 味噌汁
- 一、甘味

# お肉料理 3,200円(税込)

国産牛リブローズ使用(80グラム)

+880円でお刺身付き出来ます！(※写真はすき焼き御膳です)



- 一、茶碗蒸し
- 一、大根 海藻サラダ
- 一、小鉢三種盛合わせ  
南禅寺豆腐田楽  
胡麻豆腐  
揚げ物
- 一、いづれかお一つ  
お選び下さい
  - ・ すき焼き
  - ・ しゃぶしゃぶ
  - ・ 鉄板焼き
- 一、お食事
  - 白飯又は炊込みご飯
  - 漬物 味噌汁
  - 甘味

# 牛ヒレ(鉄板焼き)御膳 3,630円(税込)

・オーストラリア産ロンググレン使用 ・1人前80グラム



プラス880円でお刺身付き出来ます

- 一、茶碗蒸し
- 一、大根 海藻サラダ
- 一、小鉢三種盛合わせ  
南禅寺豆腐田楽  
胡麻豆腐  
揚げ物
- 一、牛ヒレ肉鉄板焼き  
ポン酢添え
- 一、白飯または  
炊込み御飯  
漬物 味噌汁
- 一、甘味



# 夏膳 4,600円(税込)

【季節御膳】に牛ヒレ肉石焼きステーキが付きます  
牛ヒレ肉はオーストラリア産のロンググレン使用です。  
お肉は60グラム(4切れ)となります



- 一、茶碗蒸し
- 一、大根 海藻サラダ
- 一、小鉢六種盛合わせ
  - 白和え 胡麻豆腐
  - 酢の物(胡瓜・若布・しらす)
  - 鮪の山掛け
  - つまみ上げ湯葉豆乳浸し
  - 玉子焼きと煮海老
- 一、二色味噌田楽
  - 南禅寺豆腐 | 白味噌
  - 蒟蒻 | 赤味噌
- 一、賀茂茄子の揚げ出し
  - みぞれあん掛け
  - 小芋 南瓜 青唐
- 一、夏野菜の小鍋
  - 鶏の生姜つくね しそ薯蕷揚げ
  - 冬瓜 トマト 茄子
  - キャベツ うどん
- 一、牛ヒレ肉石焼きステーキ
  - 特製たれ(自家製)又はポン酢
  - いづれかお選び下さい
- 一、とうもろこし御飯
  - 漬物 味噌汁
- 一、甘味

# 鴨川コース 4,700円(税込)

メインを天ぷらにした



※写真はイメージです。季節により一部内容は異なります

|        |                            |                                 |                                      |                       |                  |                       |                                 |                  |
|--------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------|
| 甘<br>味 | お<br>食<br>事                | メ<br>イ<br>ン                     | 焼<br>物                               | 鉦<br>物                | お<br>造<br>り      | 煮<br>物                | 前<br>菜                          | 先<br>付           |
| 漬<br>物 | し<br>め<br>じ<br>味<br>噌<br>汁 | 天<br>ぷ<br>ら                     | 南<br>禅<br>寺<br>栗<br>麩<br>の<br>田<br>楽 | か<br>ぶ<br>ら<br>蒸<br>し | 鮓<br>生<br>湯<br>葉 | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐 | 口<br>取<br>り<br>肴<br>盛<br>合<br>せ | 茶<br>碗<br>蒸<br>し |
|        |                            | 海<br>老<br>・<br>鰯<br>・<br>南<br>瓜 |                                      |                       |                  | 水<br>菜                |                                 |                  |

# 嵐山コース 5,900円(税込)

メインが肉料理のコースです。



※写真はイメージです。季節により一部内容は異なります

|             |                  |  |                                 |                       |                  |                       |                                 |                  |
|-------------|------------------|--|---------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------|
| 甘<br>味      | お<br>食<br>事      | メ<br>イ<br>ン  | 焼<br>物                          | 鉦<br>物                | お<br>造<br>り      | 煮<br>物                | 前<br>菜                          | 先<br>付           |
| 漬<br>物      | し<br>め<br>じ      | い<br>ず<br>れ<br>か<br>一<br>つ<br>お<br>選<br>び<br>下<br>さ<br>い | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐<br>田<br>楽 | か<br>ぶ<br>ら<br>蒸<br>し | 鮪<br>生<br>湯<br>葉 | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐 | 口<br>取<br>り<br>肴<br>盛<br>合<br>せ | 茶<br>碗<br>蒸<br>し |
| 味<br>噌<br>汁 | 鉄<br>板<br>焼<br>き | す<br>き<br>焼<br>き   | 粟<br>麩<br>の<br>田<br>楽           |                       |                  | 鯛<br>湯<br>葉           |                                 |                  |
|             | み<br>御<br>飯      | や<br>ぶ<br>し<br>や<br>ぶ                                    |                                 |                       |                  | 水<br>菜                |                                 |                  |

# 聖護院コース 7,000円(税込)

肉料理と天ぷらをメインにしました。



※写真はイメージです。季節により一部内容は異なります

|                       |                                      |             |                       |                       |                                 |  |                       |                                 |
|-----------------------|--------------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------------|--|-----------------------|---------------------------------|
| 甘<br>味                | お強<br>食着<br>事肴                       | メ<br>イ<br>ン | 焼<br>物                | 鉢<br>物                | お<br>造<br>り                     | 煮<br>物   | 前<br>菜                | 先<br>付                          |
| 漬<br>物<br>味<br>噌<br>汁 | し<br>め<br>じ<br>炊<br>込<br>み<br>御<br>飯 | 天<br>ぷ<br>ら | ・<br>鉄<br>板<br>焼<br>き | ・<br>す<br>き<br>焼<br>き | ・<br>し<br>ゃ<br>ぶ<br>し<br>ゃ<br>ぶ | い<br>ず<br>れ<br>か<br>一<br>つ<br>お<br>選<br>び<br>下<br>さ<br>い | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐 | 粟<br>麩<br>の<br>田<br>楽           |
|                       |                                      |             |                       |                       | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐<br>田<br>楽 | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐                                    | 鯛<br>湯<br>葉           | 南<br>禅<br>寺<br>豆<br>腐           |
|                       |                                      |             |                       |                       | か<br>ぶ<br>ら<br>蒸<br>し           | 鮪<br>生<br>湯<br>葉   | 水<br>菜                | 茶<br>碗<br>蒸<br>し                |
|                       |                                      |             |                       |                       |                                 |  |                       | 口<br>取<br>り<br>肴<br>盛<br>合<br>せ |