

夏のレストランスペシャル

夏の四方鉢弁当

1日各20食限定 **¥2,800**

※レストラン特別企画につき各種割引との併用は不可とさせていただきます。

ランチ&ディナー

7/1日 - 8/31金

(8/16のディナータイムは除く)

前日までの予約制



- 取 肴 出し巻 わかさぎ昆布巻 鶏肝チーズ松風 ぶどう
白玉団子 枝豆 猪口 (時雨煮 又は 和え物)
- お造り 蛸のあぶり 烏賊細造り サラダ仕立て
- 焚合せ 六方小芋 玉蜀黍 冬瓜 紫陽花人参
- 焼き物 湯葉豆腐田楽 海老煎り雲丹焼
胡瓜ひしお味噌添え
- 蒸し物 夏野菜の牛肉巻きき とろ湯葉 赤魚
(甲州蒸) スッキーニ 順才 針唐辛子 玉葱 茄子
- 御 飯
- 赤出し 渦巻麩 若布 粉山椒
- 漬 物 一種
- 水 物 抹茶 金平糖 蕎麦ぼうろ ホワイトチョコ添え
薩摩芋流し

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合があります。

前日までにご予約をお願いいたします。

ほふね

ご予約・お問合せ

御所西 京都平安ホテル

和食処「帆舟」

Tel.075・432・6181

ランチ / 11:30~14:30
(ラストオーダー 14:00)

〒602-0912 京都市上京区烏丸通上長者町上ル

ディナー / 16:00~21:00
(ラストオーダー 19:30)

<http://www.kyoto-heian-hotel.com>

16名様までの個室もございます。

