

夕食

東山会席の場合 A～Dの各メニューから一種類ずつ好きな料理を選んでいただけます。



A-1 茶碗蒸し



B-1 ミンチカツ



C-1 若菊煮



D-1 牛肉の柳川鍋



A-2 玉子スープ



B-2 豚肉の生姜焼



C-2 湯葉煮



D-2 和風おろしハンバーグ

京都は、古くから水の都と言われ、清らかな地下水が流れています。お寺では、その水を利用してお豆腐や湯葉を使った精進料理が受け継がれてきました。

また、京の舞妓は、賀茂川の水で顔を洗いその美しさを保っていたと言われます。清らかな水で作られた、お豆腐や豆乳、湯葉のやさしい味をお楽しみください。

伝統的な京料理の手法として、葛を使った料理があります。古の京の都では、プルプルとした独特の食感から貴族のお菓子の材料として利用されました。現在では、蒸し物や炊き合わせに、あんかけとして広く利用されています。



C-3 筑前煮



D-3 豚のしゃぶしゃぶ



東山会席 (通常メニュー)

白川会席



I-1 一口ステーキ



ロ-1 京風焼き合わせ



ハ-1 牛肉の冷しゃぶ



ニ-1 海老フライ盛り合わせ



I-2 とんかつ



ロ-2 海老のあられあげ



ハ-2 蒸し寿司



ニ-2 海老天ぷら盛り合わせ



I-3 京風白味噌鍋



ロ-3 肉じゃが

白川会席の場合 イ～ロの各メニューから一種類ずつ好きな料理を選んでいただけます。

季節により、料理内容が変わることがございます。料理内容は宿泊料金により異なります。

季節の素材に雅の文化を演出いたします。