

鍋料理

鍋料理には、新鮮な京野菜をふんだんに利用しております。特に京水菜は、やわらかく、シャキシャキした歯ごたえて、サラダとして生のままでも召し上げれます。又、ねぎは九条ねぎを使用しております。京の九条にあります東寺の五重塔の先端部分は、ねぎぼうず（ねぎの花）をモチーフにして作られたと言われるほど、古くから親しまれてきました。



すきやき (お肉放題)



京風寄鍋

清らかな水で作られた、お豆腐や
京野菜のやさしい味をお楽しみください。



洋朝食



和朝食

2泊以上お泊りの場合、複数回メニューを
選択頂いても内容を変えてご用意いたします。

朝食