

お食事のご案内

ご夕食

顔をそろえてのお食事も、旅の大切な思い出のひとつ…
皆様方にご満足いただけるよう、「栄養」「ボリューム」にもこだわったメニューをご用意いたしました。



京 雅

Kyo-no-miyabi

- カレー鍋
- みそ汁又はスープ
- 長 皿
チキン照り焼き ジャーマンポテト
チーズソーセージ 三色だんご
焼きそば
- 小鉢
- ご飯
- デザート

※カレー鍋は下記チェンジメニューと変更できます。



京 華

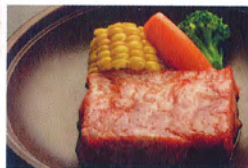
Kyo-no-hana

- 煮込みハンバーグ
- みそ汁又はスープ
- 大 皿
鳥の唐揚げ
海老フライ
春巻き
- 小皿
ナポリタン
おひたし
かまぼこ
- ご飯
- デザート

※煮込みハンバーグは下記チェンジメニューと変更できます。

陶板焼きチェンジメニュー

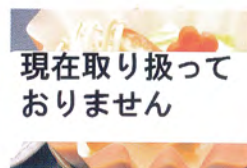
上記ご夕食メニューの「陶板焼き」・
「小鍋」を変更できるメニューです。
4品よりお1つお選びください。



● ステーキ



● 海鮮焼き



● カレー鍋



● 煮込みハンバーグ

現在取り扱って
おりません

※写真はイメージです。

※特別会席は¥2,000増となります。

※アレルギーのある方は別献立も対応いたします。必ず事前にお知らせ下さいませ。

※器やお料理内容は季節により若干変更させて頂く場合がございますのでご了承ください。

お食事のご案内

会席

京の美味を心ゆくまでご堪能いただく…



季節の特別会席

生徒様だけではなく先生方にも味わっていただきたい「季節の京の美味」をご満喫下さい。

- 先付け・前菜
- 炊き合わせ
- ご飯・香の物
- 吸い物
- 焼き物
- 留め碗
- お造り
- 陶板
- デザート

鍋メニュー

会話と笑顔がさらに弾む「鍋料理」。当ホテル自慢のメニューで楽しくお召し上がり下さい。



すき焼き

- 牛肉
- ほうれん草
- しらたき
- 麩
- 白菜
- 白ねぎ
- 椎茸
- ご飯・うどん
- たまねぎ
- 焼き豆腐
- 人参
- ジュース



ちゃんこ鍋

- 豚肉
- おもち
- 白ねぎ
- くずきり
- ジュース
- 鶏肉
- 白菜
- 豆腐
- 人参
- つくね
- ニラ
- 椎茸
- ご飯

御朝食

今日も一日楽しく過ごしていただけるように…お好みに合わせて「和」「洋」のご朝食をご用意しております。



和食

- 焼き魚
- 出汁巻き
- 炊き合わせ
- 納豆・のり
- おばんざい
- サラダ
- 香の物
- ご飯
- みそ汁
- 乳製飲料



洋食

- ロースハム
- ウィンナー
- ミニオムレツ
- サラダ
- パン3種
- スープ
- 乳製飲料