



冬の昼食プラン

ご利用時間
午前11時30分～午後3時



冬の昼会席 嵯峨野 さげの

お一人様 **6900円**
(室料・消費税・サービス料込)

- <先付> 蟹と水菜の白和え
- <前菜> 黒豆 海老 蓮根とひじき煮
あんこうの西京焼き 京のさつま揚げ …ほか
- <向付> 鯛 ふり 甘海老
- <小鉢> 牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て
- <皿物> 豚角煮と胡麻豆腐のバイ包み焼き
- <蒸し物> 小海老と帆立の茶碗蒸し
- <油物> 天ぷら(海老 海老 小ぼう餅 青唐 ちらし梅)
- <お食事> 白ごはん 吸物 漬物
- <水物> 葛餅

昼御膳 瘦月 かげつ

お一人様 **4000円**
(室料・消費税・サービス料込)



令和7年 令和8年
12月1日(月)～2月28日(土)

※年末年始12月31日～1月3日 及び 休館日1月19日～1月23日を除く

- ・個室をご用意いたします。
- ・2名様よりご利用頂けます。
- ・準天然光明石温泉(人工温泉)「石の湯」「木の湯」もご利用頂けます。
(入浴用タオル付き)
- ・メニューは都合により一部変更になる場合がございます。

冬の昼御膳 京花御膳 きょうはなごぜん

お一人様 **5500円**
(室料・消費税・サービス料込)

- <八寸> ひじき蓮根煮 海老
だし巻き玉子 鰯足 かに真丈
- <向付> 鯛 サーモン
- <皿物> ローストビーフ
- <小鉢> 小松菜の白和え
- <小鍋> ふぐと京とうふの白味噌仕立て
- <油物> 天ぷら(海老 蓮根 青唐)
- <蒸し物> 茶碗蒸し
- <お食事> 白ごはん 吸物 漬物
- <水物> 葛餅



TEL 075 (861) 1545 お電話はおかけ間違いのないようお願いいたします

FAX 075 (882) 0371 / HP <https://hananoie.gr.jp>



〒616-8382
京都市右京区嵯峨天龍寺角倉町9
・JR嵯峨野線「嵯峨嵐山」駅南口より徒歩7分
・嵐電(京福電車)「嵐電嵯峨」駅より徒歩5分
・阪急電車「嵐山」駅より徒歩12分
・京都バス「角倉町」停留所よりすぐ

