

基本の夕食メニュー Basic dinner



会席 Kaiseki

四季折々の旬の食材を
お楽しみいただける京会席

appetizer
sashimi
cooked alignment
boiled dishes
grilled dishes
soup
rice, pickles, dessert



すきやき Sukiyaki

やわらかな和牛と新鮮な野菜を
然林房特製の割下で調理致しました。

appetizer
sashimi
beef
vegetable
rice, pickles, dessert



しゃぶしゃぶ Shabu-shabu

やわらかな和牛と新鮮な野菜をだし汁に
さっとくぐらせて、お召し上がりください。

appetizer
sashimi
beef
vegetable
rice, pickles, dessert

季節限定の夕食メニュー Seasonal dinner



沖すき Seafood hotpot

魚介類をふんだんに使用した
関西を代表する鍋のひとつ

appetizer
sashimi
seafood
vegetable
rice, pickles, dessert



鶏鍋 Chicken hotpot

鶏肉と鶏肉のつみれ、
野菜をふんだんに入れたお鍋

appetizer
sashimi
chicken
vegetable
rice, pickles, dessert



バーベキュー Barbecue

やわらかい牛肉か新鮮な魚介をお選び下さい。
Please choose beef or seafood.

appetizer
sashimi
beef or seafood
vegetable
rice, pickles, dessert

7月～8月

18時食事開始のみ

dinner time starts at no later than 6 p.m.



金閣鍋 Kinkaku-nabe

旬の恵みを船盛りにし、京風だしで
お召し上がりいただく然林房特製の寄せ鍋です。

appetizer
sashimi
pork
chicken
crab
seafood
vegetable
rice, pickles, dessert

10月～3月

*仕入れ状況によって、献立の一部を変更することがあります。ご了承ください。