

《昼の部》

おすすめミニコース

味 暦 ————— 4,700 円

ランチならでのお値打ちです。

先付・向付・吸物・焼物・取肴・揚物・食事・甘味

京のれん ————— 3,700 円

ボリューム控えめのお手軽コースです。

先付・向付・吸物・縁高・御飯・香の物・水菓子

会席

春 秋 ————— 5,300 円

ミニ会席「味暦」と同じ品数ながらグレードアップしています。

先付・向付・吸物・焼物・取肴・揚物・食事・水菓子

京 都 ————— 7,800 円

四季折々の彩りもあざやかに。目と舌でごゆっくりとお楽しみ下さい。

先付・前菜・吸物・造り・焼物・焼き合せ・揚物・食事・水菓子

御膳料理

ごほうび昼膳(土日限定15食) 2,700 円

多彩な食材を盛り込んだパレット皿がメインの御膳です。

先付・向付・パレット九種盛り・小茶碗・御飯・吸物・香の物

和風ステーキ御膳(平日限定) ————— 4,000 円

国産牛フィレ肉をばん酢でおすすめます。

先付・小鉢・ステーキ・サラダ・御飯・吸物・香の物・水菓子

お造り御膳 ————— 3,000 円

小鉢・お造り盛り合わせ・焼き合せ・吸物・御飯・香の物・水菓子

天婦羅御膳 ————— 3,000 円

小鉢・天婦羅盛り合わせ・焼き合せ・吸物・御飯・香の物・水菓子

《夜の部》

会席

吟「おすすめ」 ————— 10,500 円

旬の食材を堪能頂けるコースです。

先付2種・椀盛・造り・温物・焼物八寸・焚合・食事・水菓子

満(要予約) ————— 13,000 円

素材をストレートにまた工夫を凝らし提供致します。

先付2種・椀盛・造り・焼物・中八寸・焚合・食事・水菓子

錦「特撰」(要予約) ————— 16,000 円

料理長厳選の高級食材を存分にお楽しみ下さい。

先付2種・椀盛・造り・焼物・焚合・揚物・食事・水菓子

おまかせ会席(要予約) ————— 20,000 円

特別な御席に是非ともご利用ください。

その日の特別内容

金山「陶板焼きコース」 ————— 8,900 円

国産牛フィレ肉を炭火の上の「陶板」で焼いて

召し上がっていただきます。

先付2種・吸物・造り・焼物・焚合・揚物・食事・水菓子

春秋「小会席」 ————— 5,300 円

内容充実の小会席です。

先付・向付・吸物・焼物・取肴・揚物・食事・水菓子

京都 ————— 7,800 円

四季折々の彩りもあざやかに。

目と舌でごゆっくりとお楽しみ下さい。

先付・前菜・吸物・造り・焼物・焼き合せ・揚物・食事・水菓子

花風「すっばんと鰻の会席」 — 10,500 円

名物「すっばん料理」と鰻を折り混ぜた、

名古屋店オリジナルのコースです。

先付2種・向付・丸鍋・焼物・小鍋・鰻まむし・吸物・香の物・水菓子