

「古都が息づく特別な空間」
— 京都の風情と味覚を楽しむひととき —



京の会席

Taste Kyoto, Stay in Comfort

観光もグルメも妥協したくないあなたにおすすめの宿泊プランです。

京都駅から徒歩圏内という便利な立地にありながら、静かな空気に包まれたハトヤ瑞鳳閣。

旬の食材をふんだんに使った京会席料理をご夕食としてご用意します。

料理長が一品一品に趣向を凝らしたお料理で、旅の夜を彩ります。



秋暑清饗会席 御献立

先附

冷やし湯葉
名残り夏野菜
旨ジュレ

前菜

鰻奉書巻
蛸小倉煮 金山寺味噌
小辛

野菜チーズ磯辺
蓮芋白掛け

銀杏松葉

長芋素麺 生雲丹 蔓紫
ローストポーク
土佐酢おろし 貝割

椀物

鰻葛叩き 松茸 管牛蒡
梅肉 柚子

造り

カマス焼霜 車海老
粒貝 そへ妻

焼物

鱸蓮餅焼
近江牛鉄焼
酒汐木の子

紫頭巾
茗荷酢

冷し鉢

鮎煮浸し
茄子 京万願寺
巢籠もりうどん
菊花 木の芽卸し
針唐辛子

油物

穴子道明寺重ぬ
ズッキーニ
伏見唐辛子

留椀

赤味噌仕立て

香の物

三種盛

食事

しらす梅御飯

甘味

デラウェアのゼリー
無花果
ラズベリーのソース
ミント

京湯元ハトヤ瑞鳳閣
料理長 長島 良一



旬の食材を使用するため、仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。

KYOTO HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL