

「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

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。

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。

師走会席御献立

先附

京都温泉粥
昆布 鰐甲餡 雪丹

前菜

堀川牛蒡東寺揚げ
鮟鱇レモンゼリー
公魚香揚げ
冬至南瓜茶巾
丸十カステラ
蟹蓮根巻
法蓮草とろろ掛け
いくら

椀替り

土瓶蒸し
名残り鰯
湯葉 生麩 三つ葉
酢橘 そへ妻
天鵝蕪蒸し
本鮓 帆立

造里

蒸物

丹波鶏辛子焼き
山椒ソース
海老芋グラタン
唐墨 柚子
ミニ大根 金山寺山葵
星パプリカ

焼物

惣替り

車海老
寒鰯
三つ葉

油物

京人参かき揚げ
蟹餡 糸花

小鍋

都温泉小鍋味噌仕立て
ずわい蟹 鮭 馬鈴薯餅
豆腐 九条葱 温泉玉子

留椀

沢煮椀 胡椒

香の物

食事

チヨコプリン
イタリアンパセリ
オレンジ キウイ
苺

菜飯

料理長

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ことがございます。

HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL