

「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 鮫甲 雲丹

前菜

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

椀替り

土瓶蒸し
名残り 鱧 車海老
湯葉 生麴 三つ葉
酢橘

造り

天然平目 寒鰯
本鮪 帆立
そへ妻

蒸物

天鯛 蕪蒸し
銀鮓 山葵

焼物

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

油物

京人参かき揚げ
蟹 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

三種盛

食事

菜飯

甘味

チョコプリン
イタリアンパセリ
オレンジ キウイ 苺

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。

HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL