

2026  
3/1日~5/31日

# 春

## 宴会

京会席で旬の味覚を  
贅沢に味わう

6名様以上で承ります  
ご予約承り中

お1人様  
**7,480円** (税込)

和洋会席料理  
**鴨川**

- ・先付／練の甘露煮
- ・八寸／春の前菜五種盛り
- ・お造り／鮮魚四種盛り
- ・小鍋／魚貝と若竹の小鍋
- ・煮物／季節の饅頭
- ・洋皿／牛サーロインステーキ
- ・御飯／季節のおこわ
- ・留碗／赤出汁
- ・香物／二種盛り
- ・水物／苺ムース



- 和洋会席料理  
**桂川**
- ・先付／練の甘露煮
  - ・八寸／春の前菜七種盛り
  - ・お造り／鮮魚五種盛り
  - ・小鍋／春のちゃんこ鍋
  - ・煮物／季節の饅頭 焼き筍
  - ・油物／白魚とわかさぎの天麩羅
  - ・洋皿／近江牛と春野菜 山椒白味噌ソース
  - ・御飯／筍と桜海老の釜飯
  - ・留碗／赤出汁
  - ・香物／二種盛り
  - ・水物／苺ムース
  - ・アイスクリーム添え
- お1人様 **8,580円** (税込)



- 和洋会席料理  
**保津川**
- ・先付／練の甘露煮
  - ・八寸／春の前菜五種盛り
  - ・お造り／鮮魚四種盛り
  - ・小鍋／魚貝と若竹の小鍋
  - ・煮物／季節の饅頭
  - ・洋皿／チキンの饅頭
  - ・赤ワイン煮込み
  - ・御飯／季節のおこわ
  - ・留碗／赤出汁
  - ・香物／二種盛り
  - ・水物／苺ムース
- お1人様 **6,380円** (税込)



- 洋コース
- ・アメリカン／鯛と生ハムのカツレツ
  - ・前菜／網と甘エビのタルタル
  - ・スープ／ムール貝のチャウダー
  - ・魚料理／サモンボレ
  - ・マスタートート
  - ・クリームソース
  - ・お口直し／ヒシンのグリエ
  - ・肉料理／牛肩バラ肉の赤ワイン煮込み
  - ・パン
  - ・デザート／ムースショコラ
  - ・オランジュ
  - ・アイスクリーム添え
  - ・デコレーション
- お1人様 **7,480円** (税込)

※季節・天候・仕入れ状況により料理内容が変わることがございます。※宴会のお時間は11:00~21:00の間の2時間

お子様ランチA  
お1人様 (税込) **2,640円**

お子様ランチB  
お1人様 (税込) **3,740円**

和・洋10タイプの個室宴会場でご用意!!

大ホール

宴会場 桂の間

飲み放題

120分 **2,120円** (税込)

瓶ビール/日本酒  
角ハイボール/梅酒  
焼酎/ノンアルコールビール  
烏龍茶/オレンジジュース

特典 万葉の湯入館料

2,730円(税込) ⇒ **1,000円(税込)**

当日のみ利用可能

通信カラオケサービス(平日)  
通常11,000円(税込) ⇒ 平日無料 要予約

マイクロバス無料送迎  
(10名様より・要予約)

