

選べる

セレクトコース
Select Course

御殿荘自慢の味のオールスターズ

メインのお料理



ステーキ
和風おろしだれでどうぞ



蒸し鍋
牛肉と季節のお野菜を使って



チーズハンバーグ
人気のほくほくハンバーグ



ちゃんこ鍋
一味違う京の白味噌味

1品セレクト

サラダのお料理



シーザーサラダ
チーズ・クルトン・ポテトのサラダ



チキンサラダ
ヘルシーチキンのサラダ



冷豚サラダ
ボリュームたっぷり冷豚サラダ



シーフードサラダ
魚介類たっぷりのサラダ

1品セレクト



エビグラタン
あつとろクリーミー



冷やし担々麺
ビリ辛こく旨!



エビチリ
甘酸っぱいチリソースとぶりのえび

春・夏

アラカルトの
お料理

4月～9月

7品の中から 2品



京風素麺
こだわりの京野菜使用



肉じゃが
大人気! 定番おかず



スパイシースープカレー
ごろごろ野菜たっぷり



豚の角煮
とろけるほろほろのやわらかさ

お料理の選び方



鮭の
幽庵焼き

京料理
伝統の味



ご飯



デザート

●カップアイス
●プリン など
※デザートグレードアップ
プランあります

豚汁

具だくさん、
当館自慢の一品

●セレクトコースの全てのコースにつきます

「メイン」 4品の中から1品

「サラダ」 4品の中から1品

春・夏 アラカルト
4月～9月
7品の中から 2品

秋・冬 アラカルト
10月～3月
7品の中から 2品

セレクトコース例

(秋・冬の場合)



メイン

ちゃんこ鍋



サラダ

シーフードサラダ



鮭の
幽庵焼き

ご飯



秋・冬 アラカルト

エビグラタン



大根のそぼろ餡掛け



豚汁

デザート

デザートグレードアッププラン

ひとつひとつ丁寧に手づくりしました。



グラスゼリー

果実たっぷりひんやり爽やか



ほうじ茶プリン

お茶の香ばしい香り和と洋のコラボ

秋・冬

アラカルトの
お料理

10月～3月

7品の中から 2品



エビグラタン
あつとろクリーミー



担々麺
ビリ辛こく旨!



京風茶碗蒸し
とろ～り京湯葉入り



肉じゃが
大人気! 定番おかず



ロールキャベツ
トマトとチーズで洋風に



豚の角煮
とろけるほろほろのやわらかさ



大根のそぼろ餡かけ
京のおばんざい