

京都

おいしいごちそう セレクトコース

数多くある京都の老舗から厳選した素材を使った料理を聖護院御殿荘で堪能して、素敵な修学旅行をお過ごしください。

主食(メイン)のお料理

1品 お選びください



ステーキ
和風おろしだれでどうぞ



蒸し鍋
牛肉と季節の京野菜



ハンバーグ
和風おろしポン酢でどうぞ



京九条ネギ煮込みラーメン
豊富に京九条ネギを使用

生菜(サラダ)のお料理

1品 お選びください



シーザーサラダ
チーズ・クルトン・ポテトのサラダ



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



服部豆腐サラダ
南禅寺御用達京豆腐を使用

単品(アラカルト)のお料理

(定番7品+季節限定2品より) 2品 お選びください

人気の
定番
お料理



肉じゃが
大人気! 定番おかず



エビチリ
甘酸っぱいチリソースとぶりのエビ



烏マヨ
ボリュームな食べ応えがある



京都野菜炊き合わせ
伝統野菜と地鶏をじっくり炊きました



田楽
まろやかで、上品なお味



麻婆豆腐
服部豆腐を使用した麻婆豆腐



たこ焼き
関西定番食べ物!

春・夏
(4月~9月)
限定お料理

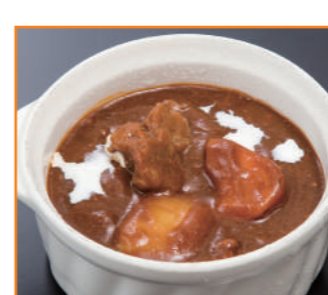


トマトレモン塩スープ海鮮野菜涼風麺
夏を涼む、彩りブレンド。トマト×レモンの爽快麺



冷茶碗蒸し
さっぱりつるんとおいしい

秋・冬
(10月~3月)
限定お料理



ビーフシチュー
コクのあるシチュー



温茶碗蒸し
上品なだしでまとめた具だくさん茶碗蒸し

お料理の選び方

すべてのコースにつきます

- 鮭の幽庵焼き
- OR 鯖の西京焼き
- 京料理 伝統の味
- 豚汁 具だくさん、当館自慢の一品
- ご飯
- 関東屋味噌
- 甘味
 - 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

「主食」 4品の中から1品

「生菜」 4品の中から1品

「単品」 9品の中から2品

京の厳選素材

おもてなしの心で
選んだ京都の味

九条ネギ

九条ネギは、京都で古くから親しまれてきた伝統的な葉ネギで、「京の伝統野菜」のひとつに認定されています。



京豆腐 服部

京都で豆腐といえば「服部豆腐」と言われて、とても京都の方から慕われているお店です。「大本山南禅寺御用達 京豆腐服部」の豆腐、油揚げ製造会社です。



清水五条 半兵衛麩

京料理に欠かせない京麩をこだわりの製法で作られるお麩・ゆばの専門店です。



御幸町 関東屋

御所の南で厳選された素材と、清冽な地下水とを丹精こめて醸す味噌造りの名店です。



贅沢甘味

ひとつひとつ
丁寧に手づくりしました



ほうじ茶ブランマンジエ
香ばしいお茶の香りとなめらかな食感



抹茶プリン
やさしい甘さと豊かな抹茶の風味