



おとうふ鍋 ¥1,980(税込)

季節のおばんざい八升、おとうふ鍋(都出汁)、味変用 京の旨辛味噌
メのラーメン、季節のおばんざい、お揚げの五目包み煮、だし巻き玉子
ご飯、四季折々のデザート

京豆腐を存分に味わっていただくためにあえて一丁まるごと
ご提供。定番でいて逸品、そんな看板メニューです。
まずは都出汁で豆腐を味わい、特製の辛味噌で味の変化を
楽しみ、メの麺で最後までお鍋をご賞味ください。

鍋料理や出汁の変更ができ、追加料理もご用意しています



豆腐を鶏肉に変更できます



鍋の都出汁を豆乳に変更できます

+ ¥220(税込)

京の旨辛味噌との
相性バツグン!!



豆腐を野菜つみれと豆腐(小)に変更できます



奉書焼きを追加できます

+ ¥550(税込)

レストラン嵐山

TEL 075-872-5111

FAX 075-882-0502

〒616-8384 京都府京都市右京区
嵯峨天龍寺造路町33



丹波牛すき鍋 2,750円(税込)

丹波牛を使った鍋料理の定番「すき鍋」です。
京都の割下の味をご賞味ください。

季節のおばんざい八升、牛肉のすきやき鍋、野菜各種、
メの細うどん、季節のおばんざい、お揚げの五目包み煮、
だし巻き玉子、ご飯、四季折々のデザート



豚はり豆乳鍋 2,200円(税込)

豆乳出汁と豚肉の組み合わせは定番鍋料理の一つです。豆乳の風味と豚肉の脂が絶妙です。半分ほど食べた後に特製の辛味噌を加えると豆乳出汁の味が変わり最後までおいしくいただけます。

季節のおばんざい八升、豚はり鍋（豆乳出汁）、味変用 京の旨辛味噌
野菜各種、メのラーメン、季節のおばんざい、お揚げの五目包み煮、
だし巻き玉子、ご飯、四季折々のデザート



丹波牛ステーキ 3,850円(税込)

ブランド牛「丹波牛」のステーキをご用意しました。



京都ぽークステーキ 2,200円(税込)

IHヒーターを使い鉄板焼きをご用意しました。
京都ブランド豚「京都ぽーク」をステーキで味わってください。