

Touzan 東山

昼のコース

前菜

- ・長芋羹 オクラ トマト 美味出汁ジュレ 山葵 ふり柚子
・浅利卵の花煮
・冬瓜赤ワイン煮 白酢掛け
・海老吉野煮 ・蓬麩田楽 ・鶏の照り焼き

煮物椀

楓真丈 クレソン 柚子

造り

鯛 赤身 烏賊 あしらひ物 山葵

焼き物

鱸油焼き 玉葱甘酢漬

鉢物

蓮根饅頭 壬生菜 鱈甲飴 生姜

御飯

丹後米 ちりめん山椒
香の物 三種
田舎味噌仕立て

水物

抹茶豆乳プリン 小豆 オレンジ 白玉
レモンゼリー

Lunch course

Appetizer

Yam tofu, okra, tomato, dashi jelly, wasabi, yuzu
Simmered clam with tofu pulp
Red wine braised wax gourd, vinegar sauce
Braised shrimp, fu with miso sauce, teriyaki chicken

Soup

Fish cake with fu, watercress, yuzu

Sashimi

Sea bream, tuna, calamari, vegetables, wasabi

Grilled dish

Sea bass, sweet vinegar marinated onion

Bowl

Lotus root dumpling, mibuna, amber sauce, ginger

Rice

Steamed Kyoto rice, braised baby sardines with sansho pepper
Assorted pickles
Miso soup

Dessert

Matcha and soy milk jelly, red beans, orange, dumpling
Lemon jelly

¥ 4,300

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

Touzan 東山

寿司・蕎麦膳

前菜

・長芋羹 オクラ トマト 美味出汁ジュレ 山葵 ふり柚子
・浅利卵の花煮
・冬瓜赤ワイン煮 白酢掛け
・海老吉野煮 ・蓬麩田楽 ・鶏の照り焼き

鉢物

蓮根饅頭 鱈甲飴 生姜

天婦羅

海老2本 野菜3種 レモン 塩

麺物

冷製蕎麦 薬味 蕎麦出汁

寿司

おまかせ5貫 生姜
田舎味噌仕立て

水物

抹茶豆乳プリン
黒蜜

Sushi & soba course

Appetizer

Yam tofu, okra, tomato, dashi jelly, wasabi, yuzu
Simmered clam with tofu pulp
Red wine braised wax gourd, vinegar sauce
Braised shrimp, fu with miso sauce, teriyaki chicken

Bowl

Lotus root dumpling, amber sauce, ginger

Tempura

Shrimps and vegetables, lemon, salt

Noodles

Chilled soba noodles, condiments, soba dashi soup

Sushi

Five seafood items, pickled ginger
Miso soup

Dessert

Matcha and soy milk pudding
Brown sugar syrup

¥ 3,700

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

Touzan 東山

昼席 籠盛り膳

先附

長芋羹 オクラ トマト 美味出汁ジュレ 山葵 ふり柚子

温物

蓮根饅頭 鱈甲飴 生姜

籠盛り二段

上段

造り

鯛 赤身 あしらい物 山葵

炊合せ

南京 小芋 厚揚げ 牛蒡 青味

小鉢

浅利卵の花煮

下段

焼き物

鱈柚庵焼き

御飯

丹後米

ちりめん山椒煮

香の物

田舎味噌仕立て

水物

抹茶豆乳プリン

黒蜜

Lunch Kagomori set

Appetizer

Yam tofu, okra, tomato, dashi jelly, wasabi, yuzu

Hot Appetizer

Lotus root dumpling, amber sauce, ginger

KAGOMORI Basket

Top Tier

Sashimi

Sea bream, tuna, vegetables, wasabi

Simmered dish

Pumpkin, taro, fried tofu, burdock, greens

Bowl

Simmered clam with tofu pulp

Bottom Tier

Grilled dish

Grilled soy marinated Spanish mackerel

Rice

Steamed Kyoto rice

Braised baby sardines with sansho pepper

Assorted pickles

Miso soup

Dessert

Matcha and soy milk pudding

Brown sugar syrup

¥ 2,800

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

HYATT REGENCY KYOTO