



鴨川の夜景を楽しめる贅沢な空間  
心地良い雰囲気の中で  
料理長が作る和風創作料理は  
旬の素材をふんだん使ったコース  
きつとご満足頂ける逸品です!!  
京情緒佇む「みます屋」をご堪能下さい

### 鉢皿コース

4,800円(税込)

- ・前菜盛り 鮭砵巻き 子持鮎有馬煮 金時人参真丈  
菊菜の煮浸しいくら 柚子味噌西京豚
- ・造り 鮮魚のカルパッチョ
- ・焼物 若鶏の山椒焼
- ・中鉢 季節野菜の茹でサラダ
- ・油物 京芋の柚子胡椒揚げ
- ・煮物 茶美豚西京味噌煮込み
- ・飯 木ノ子飯 香ノ物 赤だし
- ・京甘味 生麩のおしるこ

### 鉢皿コース

5,800円(税込)

- ・前菜盛り 鮭砵巻き 子持鮎有馬煮 金時人参真丈  
菊菜の煮浸しいくら 柚子味噌西京豚
- ・造り 三種盛り合わせ
- ・焼物 和牛コース石焼き 山葵醤油  
かき柚子釜焼
- ・中鉢 季節野菜の茹でサラダ
- ・強肴 京芋岩塩焼き
- ・煮物 茶美豚西京味噌煮込み
- ・飯 穴子棒寿司 赤だし
- ・京甘味 生麩のおしるこ

### 鉢皿コース

8,800円(税込)

- ・前菜盛り 鮭砵巻き 子持鮎有馬煮 金時人参真丈  
菊菜の煮浸しいくら 柚子味噌西京豚 季節の寿司
- ・造り 間八、鯛、鮪、ボタン海老
- ・焼物 和牛コース石焼き 山葵醤油  
サザエ磯焼き
- ・中鉢 季節野菜の茹でサラダ
- ・強肴 カニと野菜の天婦羅盛り
- ・煮物 茶美豚西京味噌煮込み
- ・飯 穴子棒寿司 赤だし
- ・京甘味 生麩のおしるこ



## 忘・新年会宴会コース

### 各コース、フリードリンク付(90分)

アルコール類(+500円で生ビールもフリー)

ビール(大瓶)・日本酒・焼酎・ワイン(赤or白)・梅酒・杏露酒

カシスソーダ・ライチグレープ・シャーリーテンブル・ジントニック etc...

ソフトドリンク

オレンジジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャール・ウーロン茶



### 京風西京味噌鍋コース 4,800円(税込)

- ・前菜盛り 鮭砵巻き 子持鮎有馬煮 金時人参真丈  
菊菜の煮浸しいくら 柚子味噌西京豚
- ・造り 鮮魚のカルパッチョ
- ・鍋 西京味噌鍋 野菜・うどん
- ・油物 京芋の柚子胡椒風味
- ・強肴 茶美豚九条ネギソース
- ・飯物 木ノ子御飯 香ノ物
- ・京甘味 生麩のおしるこ

### 寒鰯しゃぶコース

5,800円(税込)

- ・前菜盛り 鮭砵巻き 子持鮎有馬煮 金時人参真丈  
菊菜の煮浸しいくら 柚子味噌西京豚
- ・鍋 寒鰯しゃぶしゃぶ 野菜・うどん
- ・油物 京芋の柚子胡椒風味
- ・煮物 茶美豚西京味噌煮
- ・強肴 ローストビーフ石焼き 山葵醤油
- ・飯物 木ノ子御飯 香ノ物
- ・京甘味 生麩のおしるこ

※当日の食材入荷状況により多少内容が異なる場合がございます。