



お造り膳 1,000 円

お造り 5 種・小鉢 2 種・御飯・赤出汁・香の物



ランチタイム サービス膳

海鮮陶板焼膳 1,000 円

海鮮盛り合わせ(白身魚・天使の海老・烏賊・野菜)
小鉢 2 種・御飯・赤出汁・香の物



天婦羅膳 1,200 円

天婦羅盛り合わせ・小鉢 2 種・御飯・赤出汁・香の物



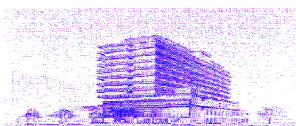
上記サービス膳は プラス200円で
食後珈琲をお付けできます。

●サービスメニューの為、割引特典等をご容赦下さいませ。

**味舞特製
本鮭鉄火丼
1,500 円**



●上記、お昼のみ、ご用意しております。●写真はイメージです
●品切れの際は、ご容赦下さいませ。



アークホテル京都
〒604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町1番地 (四条通大宮西入)
ご予約・お問い合わせは
☎ (075) 812-1111



昼の営業時間 11:30~14:00

昼食のご案内



旬彩膳

(一日各10食限定、献立は半月ごとに替わります)



おすすめ膳 かがやき

4月1日~4月15日

豚ロースくわ焼

お造里2種・小鉢・御飯・香の物・赤出汁

4月16日~4月30日

白魚柳川鍋

お造里2種・小鉢・御飯・香の物・赤出汁

おすすめ膳 きらめき

4月1日~4月15日

桜鯛と筍のあら焚き

お造里2種・小鉢・御飯・香の物・赤出汁

4月16日~4月30日

桜鯛と春野菜の天婦羅

お造里2種・小鉢・御飯・香の物・赤出汁

1,200円

お得なセットメニュー

A 天婦羅 と お造里膳 1,400円

天婦羅盛り合わせ・お造里 2種・小鉢 2種・御飯・赤出汁・香の物



珈琲付!



B 海鮮陶板焼 と お造里膳 1,300円

お造里 2種・小鉢 2種・御飯・赤出汁・香の物

●上記、お昼のみ、ご用意致しております。●特別メニューの為、品切れの際は、ご容赦下さいませ。

●サービスメニューの為、割引特典等はご容赦下さいませ。 ●写真はイメージです。