

## 団体様用メニュー

当店は、地産地消にこだわったお料理になっております。

京地鶏御膳(梅)・・・3,000円 (税込 3,300円) ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢 2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・京地鶏一人鍋(美山のブランド鶏使用)
- ・天婦羅(美山野菜野菜4種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)、味噌汁、香の物
- ・美山牛乳プリン



京地鶏御膳(竹)・・・3,500円 (税込 3,850円) ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢 2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・京地鶏一人鍋(美山のブランド鶏使用)
- ・茶碗蒸し
- ・天婦羅(美山野菜4種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)、味噌汁、香の物
- ・美山牛乳プリン

京地鶏御膳(松)・・・4,000円 (税込 4,400円) ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢 2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・京地鶏一人鍋(美山のブランド鶏使用)
- ・活あまご塩焼き(鮎塩焼きはプラス 550円(税込))
- ・天婦羅(美山野菜4種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)、味噌汁、香の物
- ・美山牛乳プリン



※魚の塩焼きは季節により変わります。

活あまご塩焼き・・・11月初旬～4月末まで

活鮎塩焼き・・・5月初旬～11月末まで

※ベジタリアンの方も対応しております。※鶏肉を豚肉に変更できます。

一品

美山牛乳・・・230円 (税込 253円)

美山天然ぼたん(猪)鍋御膳(梅)・・・3,600円 (税込 3,960円) ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢1品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・ぼたん一人鍋(美山天然猪肉使用)
- ・天婦羅(美山野菜4種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・味噌汁
- ・香の物



美山天然ぼたん(猪)鍋御膳(竹)・・・4,800円 (税込 4,510円) ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢1品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・ぼたん一人鍋(美山天然猪肉使用)
- ・茶碗蒸し
- ・天婦羅(美山野菜4種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・味噌汁
- ・香の物



美山天然ぼたん(猪)鍋御膳(松)・・・4,600円 (税込 5,060円) ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢1品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・ぼたん一人鍋(美山天然猪肉使用)
- ・活あまご塩焼き(鮎塩焼きはプラス550円)
- ・天婦羅(美山野菜4種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・味噌汁
- ・香の物。



※塩焼きは季節によって変わります。

活あまご塩焼き・・・11月初旬～4月末まで

活鮎塩焼き・・・5月初旬～11月末まで

※ベジタリアンの方も対応しております。※地鶏を豚肉に変更することもできます。

一品

美山牛乳・・・230円 (税込 253円)

カップジェラート・・・440円 (税込 484円)

天婦羅御膳・・・2,000円（税込2,200円） ※20名様から

[お献立]

- ・小鉢1品
- ・天婦羅(海老、美山野菜3種)
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・味噌汁
- ・香の物



湯豆腐御膳(ベジタリアンのお客様用)・・・3,300円（税込3,300円） ※15名様から

[お献立]

- ・小鉢2品(お野菜を使った小鉢)
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・生麩田楽2種
- ・湯豆腐一人鍋
- ・天婦羅(野菜5種)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・味噌汁
- ・香の物



一品

美山牛乳・・・230円（税込253円）

カップジェラート・・・440円（税込484円）

活あまご塩焼き・・・1,000円(税込1,100円) 11月初旬～4月末まで

活鮎塩焼き・・・1,500円（税込1,650円） 5月初旬～11月末まで



<夏限定>6月~8月 <秋限定>9月中旬~10月中旬

<夏限定>6月~8月

・活鮎塩焼き定食・・・3,000円(税込み3,300円) ※10名様から

[お献立]

活鮎塩焼き 1匹

小鉢 3品

湯葉刺し(美山大豆使用)

御飯(自家製米コシヒカリ)

味噌汁

香の物



<秋限定>9月中旬~10月中旬

子持ち鮎塩焼き定食活・・・3,000円(税込3,300円) ※10名様から

[お献立]

・活子持ち鮎塩焼き 1匹

・小鉢 3品

・湯葉刺し(美山産大豆使用)

・御飯(自家製米コシヒカリ)

・味噌汁

・香の物



一品

美山牛乳・・・230円(税込253円)

カップジェラート・・・440円(税込484円)

活あまご塩焼き・・・1,000円(税込1,100円) 11月初旬~4月末まで

活鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 5月初旬~11月末まで

京地鶏すき焼き ひとり鍋・・・5,000円 (税込 5,500円) ※25名様まで

[お献立]

- ・京地鶏すき焼き(地鶏 150g)
- ・小鉢 2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・香の物



\*上記の写真に湯葉刺しが付きます

美山天然ぼたん(猪)鍋 ひとり鍋・・・8,100円 (税込 8,910円) ※10名様まで

[お献立]

- ・ぼたん鍋(猪肉 150g)
- ・小鉢 2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・香の物



\*上記の写真に湯葉刺しが付きます

牛肉すき焼き ひとり鍋・・・8,100円 (税込 8,910円) ※25名様まで

[お献立]

- ・牛肉すき焼き(牛肉 150g)
- ・小鉢 2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・香の物

一品

美山牛乳・・・230円 (税込 253円)

カップジェラート・・・440円 (税込 484円)

活あまご塩焼き・・・1,000円(税込 1,100円) 11月初旬～4月末まで

活鮎塩焼き・・・1,500円 (税込 1,650円) 5月初旬～11月末まで

京地鶏すき焼き(2名様〜)・・・4,500円 (税込4,950円)

[お献立]

- ・京地鶏すき焼き(地鶏 150g)
- ・八寸(季節の物3種盛)
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・香の物



美山天然ぼたん(猪)鍋(2名様〜)・・・7,700円 (税込8,470円)

[お献立]

- ・ぼたん鍋(猪肉 150g)
- ・八寸(季節の物3種盛)
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・香の物
- ・季節のデザート



牛肉すき焼き(2名様〜)・・・7,700円 (税込8,470円)

[お献立]

- ・牛肉すき焼き(牛肉 150g)
- ・小鉢2品
- ・湯葉刺し(美山産大豆使用)
- ・御飯(自家製米コシヒカリ)
- ・香の物

一品

美山牛乳・・・230円 (税込253円)

カップジェラート・・・440円 (税込484円)

活あまご塩焼き・・・1,000円 (税込1,100円) 11月初旬～4月末まで

活鮎塩焼き・・・1,500円(税込1,650円) 5月初旬～11月末まで

#### お食事の場所

本館 茅葺のお食事処

椅子、テーブル席 6テーブル(1テーブル最大4名様)

座敷 8帖×2部屋(最大16名様)

カウンター (最大4名様)

※全て一部屋にあります。

別館 洗心亭(2階大広間)

40帖×2部屋(最大70名様) ※高座椅子もご用意可能です。

#### 駐車場

大型バス最大6台

#### お申込み方法

FAX または、お電話でお願い致します。

決済方法 現金(当日又は前振り込み)

乗務員のお食事 1,320円(税込)～

#### 料金について

上記の料金は、昼食の料金になります。

夜は、10%up になります。

#### キャンセル料について

##### 取り消しの場合

当日 100%

前日 50%

7日～2日前 30%

14日～8日前 20%

##### 人員減員の場合

当日 100%

前日 50%

7日～2日前(4名様以上の場合) 20%

#### 料理旅館 山里料理 いそべ

〒601-0734 京都府南丹市美山町長尾野崎 2-1

T E L (0771)75-0218 FAX (0771)75-0219