



# 祇園コースメニュー

Gion Course Menu

コースメニュー  
Course Menu

# 鴨川

5,800円(税別)

量が少なめをご希望のお客様におすすめです。  
囲炉裏の雰囲気は十二分にお楽しみ頂けるコースです。

## 肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司

焼海苔 わさび

黒毛和牛ローストビーフ西京寿司

クリームチーズ味噌漬

神戸牛生ハムとメロン

花茗荷酢取り

とろ湯葉キャビア

花穂 美味だし醤油

## 吸物

国産しじみの潮汁仕立て

わかめ 山うど 浅葱 露生姜

## 囲炉裏BBQ

牛肉串 (本日のおすすめ牛肉) 鶏チャーシューと自家製つくね串

豚肉串 (やまゆり豚カルビ) 野菜焼き (本日のおすすめ野菜盛り)

### 〈囲炉裏焼の薬味とタレ〉

レモン・岩塩・わさび・じゃばら胡椒・ニラ辛醤  
しば漬けタルタルソース・ポン酢・塩レモンポン酢+鬼おろし  
にんにく醤油・原了郭の黒七味、粉山椒、一味

## お食事

下記メニューより1品お選び下さい

稲庭うどんの肉だしつけ麺 or 神戸肉メンチカツカレー

## デザート

白い冷し汁粉と季節のフルーツ

黒炭アイスクリーム



Kamogawa

コースメニュー  
Course Menu

# 清水

7,800円(税別)

黒毛和牛ミスジを祇園自慢の囲炉裏BBQで  
黒毛和牛サーロインを祇園すきしゃぶ鍋でご賞味頂けます。

## 肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司  
焼海苔 わさび

黒毛和牛ローストビーフ西京寿司  
クリームチーズ味噌漬

神戸牛生ハムとメロン  
花茗荷酢取り

とろ湯葉キャビア  
花穂 美味だし醤油

## 吸物

国産しじみの潮汁仕立て  
わかめ 山うど 浅葱 露生姜

## 名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ  
しし唐 レモン 岩塩 しば漬けタルタルソース

## 囲炉裏BBQ

黒毛和牛串 (黒毛和牛ミスジ) 鶏チャーシューと自家製つくね串  
豚肉串 (やまゆり豚カルビ) 野菜焼き (本日のおすすめ野菜盛り)

〈囲炉裏焼の薬味とタレ〉

レモン・岩塩・わさび・じゃばら胡椒・ニラ辛醤・しば漬けタルタルソース・ポン酢  
塩レモンポン酢+鬼おろし・にんにく醤油・原了郭の黒七味、粉山椒、一味

## 祇園だししゃぶ鍋

黒毛和牛と野菜のすきしゃぶ鍋  
薬味 黄身おろし

〈追加肉〉黒毛和牛サーロイン50g+1,200円(税別)

## 締めのお食事

下記メニューより1品お選び下さい

稲庭うどんの鍋だしつけ麺 or 鍋だしあげごはん  
生姜 葱 半熟卵 わさび

## デザート

白い冷し汁粉と季節のフルーツ / 黒炭アイスクリーム



Kiyomizu

コースメニュー  
Course Menu

# 嵐山

9,800円(税別)

黒毛和牛サーロインを祇園自慢の囲炉裏BBQと  
祇園すきしゃぶ鍋でご賞味頂けます。

## 肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司  
焼海苔 わさび

黒毛和牛ローストビーフ西京寿司  
クリームチーズ味噌漬

神戸牛生ハムとメロン  
花茗荷酢取り

とろ湯葉キャビア  
花穂 美味だし醤油

## 吸物

国産しじみの潮汁仕立て  
わかめ 山うど 浅葱 露生姜

## 名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ  
しし唐 レモン 岩塩 しば漬けタルタルソース

## 囲炉裏BBQ

黒毛和牛串 (黒毛和牛サーロイン) 鶏チャーシューと自家製つくね串  
黒毛和牛串 (黒毛和牛ミスジ) 野菜焼き (本日のおすすめ野菜盛り)

〈囲炉裏焼の薬味とタレ〉

レモン・岩塩・わさび・じゃばら胡椒・ニラ辛醤・しば漬けタルタルソース・ポン酢  
塩レモンポン酢+鬼おろし・にんにく醤油・原了郭の黒七味、粉山椒、一味

## 祇園だししゃぶ鍋

黒毛和牛と野菜のすきしゃぶ鍋  
薬味 黄身おろし

〈追加肉〉黒毛和牛サーロイン50g+1,200円(税別)

## 締めのお食事

下記メニューより1品お選び下さい

稲庭うどんの鍋だしつけ麺 or 鍋だしあげごはん  
生姜 葱 半熟卵 わさび

## デザート

白い冷し汁粉と季節のフルーツ / 黒炭アイスクリーム



Arashiyama

コースメニュー  
Course Menu

# 祇園

12,800円(税別)

祇園自慢の囲炉裏BBQで黒毛和牛と神戸牛、海鮮焼き  
贅沢な雲丹だししゃぶ鍋をご賞味頂けます。

## 肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司  
焼海苔 わさび

黒毛和牛ローストビーフ西京寿司  
クリームチーズ味噌漬

神戸牛生ハムとメロン  
花茗荷酢取り

とろ湯葉キャビア  
花穂 美味だし醤油

## 吸物

国産しじみの潮汁仕立て  
わかめ 山うど 浅葱 露生姜

## 名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ  
しし唐 レモン 岩塩 しば漬けタルタルソース

## 囲炉裏BBQ

黒毛和牛串 (黒毛和牛サーロイン) 海鮮焼き (おすすめの海の幸)  
神戸牛串 (神戸牛ミスジ) 野菜焼き (本日のおすすめ野菜盛り)

### 〈囲炉裏焼の薬味とタレ〉

レモン・岩塩・わさび・じゃばら胡椒・ニラ辛醤・しば漬けタルタルソース・ポン酢  
塩レモンポン酢+鬼おろし・にんにく醤油・原了郭の黒七味、粉山椒、一味

## 祇園だししゃぶ鍋

黒毛和牛と10種野菜の雲丹だししゃぶ  
〈追加肉〉黒毛和牛サーロイン50g+1,200円(税別)

## 締めのお食事

下記メニューより1品お選び下さい

稲庭うどんの鍋だしつけ麺 or 鍋だしあげごはん  
薑味 半熟卵 わさび

## デザート

白い冷し汁粉と季節のフルーツ / 黒炭アイスクリーム



Gion

**祇園特製 神戸ビーフコース 30,000円(税別)**

祇園自慢の囲炉裏BBQで神戸牛を焼き  
プレミアムな神戸牛すきしゃぶ鍋もご堪能頂けます。

肉前菜

**黒毛和牛ローストビーフうにく寿司**  
焼海苔 わさび

**黒毛和牛ローストビーフ西京寿司**  
クリームチーズ味噌漬

## 神戸牛生ハムとメロン 花茗荷酢取り

# 黒毛和牛ローストビーフ西京寿司 クリームチーズ味噌漬

# とろ湯葉キャビア 花穂 美味だし醤油

# 煮物

# 神戸牛すじのとろとろ煮

## 刻み葱 露生姜

# 名物

### 祇園特製 神戸肉メンチカツ

围炉裏BBQ

神戸牛串 (神戸牛サーロイン) 神戸牛串 (神戸牛カルビ)  
神戸牛串 (神戸牛ミスジ) 野菜焼き (本日のおすすめ野菜盛り)

## 〈囲炉裏焼の薬味とタレ〉

レモン・岩塩・わさび・じゃばら胡椒・ニラ辛醤・しば漬けタルタルソース・ポン酢  
塩レモンポン酢+鬼おろし・にんにく醤油・原了郭の黒七味、粉山椒、一味

# 祇園だししゃぶ鍋

神戸牛サーロイン150gと野菜のすきしゃぶ鍋  
〈追加肉〉神戸牛サーロイン50g + 4,000円(税別)

## 締めのお食事

下記メニューより1品お選び下さい

# 稻庭うどんの鍋だしつけ麺 or 鍋だしきかけごはん

# デザート

白い冷し汁粉と季節のフルーツ / 黒炭アイスクリーム

※ご予約は2日前から承ります。



# *Special*

# アラカルト

祇園の肉前菜

2,000円

祇園へご来店のすべてのお客様に、祇園料理のプロローグとなる  
「肉前菜」をお楽しみ頂きけるようご用意させて頂いております。

## 御献立

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司 / 焼海苔 / わさび  
神戸牛生ハムとメロン / 花茗荷酢取り / とろ湯葉キャビア  
花穂 / 美味だし醤油 / クリームチーズ味噌漬のピンチョス  
旬の野菜料理をひと品

※アラカルトのみ注文の際は、祇園の肉前菜のご注文もお願いいたします。

## 冷 菜

いぶりがっこクリームチーズのポテトサラダ	800円
泉州水茄子のお刺身	800円
高糖度冷やしアーモンドマト	800円
五種野菜のナムル	800円
神楽坂の寄せおぼろ豆腐	800円
もろきゅう 金山寺味噌添え	800円
キムチとお漬物の盛り合せ	900円
塩昆布グリーンサラダ	1,000円
ピリ辛オイルサーディンのおろしポン酢	1,000円
オリジナルチーズとナッツの盛り合せ	1,200円

表示価格は全て税別価格です



## 温 菜

名物 神戸肉メンチカツ 岩塩と自家製タルタルソース	500円
肉付やげん軟骨の唐揚げ	900円
宮崎銘柄鶏日向鶏の唐揚げ	1,200円
山梨黒藤農場ハーブ卵のだし巻き玉子	1,200円

## 囲炉裏BBQ

神戸牛サーロイン串 1本	4,800円
黒毛和牛サーロイン串 1本	2,800円
神奈川ブランド豚「やまゆりポーク」串 1本	1,200円
宮崎ブランド鶏「日向鶏」自家製つくね串 1本	1,200円
BBQ野菜5種盛り	900円
長崎平戸の大椎茸 1枚	400円
イカ丸干し(ワタ入り) 姿1枚	980円
えいひれ 姿1枚	700円
たたみいわし 2カット	700円
手のし餅 1枚	300円

## 祇園だししゃぶ鍋

黒毛和牛と野菜のすきしゃぶ 締め付き 2人前	7,000円
黒毛和牛と野菜の雲丹だししゃぶ 締め付き 2人前	9,000円

## デザート

本日のデザート	800円
---------	------

表示価格は全て税別価格です



祇  
園



---

GION

---