



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・ニラ辛醬
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・原子郭の黒七味、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・ニラ辛醬・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 鍋だしかけごはん

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・ニラ辛醬・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・にんにく醬油・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 鍋だしかけごはん

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



祇園
GION

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)
神戸牛串 (神戸牛ミスジ)

海鮮焼き (おすすめの海の幸)
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・ニラ辛醬・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 鍋だしかけごはん
薬味 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

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

しし唐 レモン 岩塩 しば漬けタルタルソース

囲炉裏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・ニラ辛醬・しば漬けタルタルソース・ボン酢
塩レモンボン酢+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

稲庭うどんの鍋だしつけ麺 or 鍋だしかけごはん

薬味

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

※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

いぶりがっこと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
高糖度冷やしアメラトマト	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