

懷石料理

三
つ
り
ま



ごあいさつ

四季の素材の美味しさを引き出す日本料理伝承の技法と
京都で修行を積んだ料理長の創意工夫が奏でる京風懐石、
それが「にしやま」のお届け料理です。

結納、結婚祝、お宮参り、七五三、新築祝等のお祝い事、

またご法事や告別式、精進落としなどのご仏事のおもてなしから

ご家族・ご友人とのご会食に華やかな彩りを演出する、

にしやま伝統の懐石料理を心を込めてお作りさせていただきます。

おしやまの懐石弁当



たちばな

橘

七、〇〇〇円〈税別〉

【朱黒二段重】

〈朱の段〉前菜各種

〈黒の段〉煮物・焼物

〈別添え〉先付・吸物・お造り四種盛

揚物・茶碗蒸し・ご飯
香の物・水菓子



ま



【重六切り】煮物・焼物・揚物・揚物・前菜各種
 〈別添え〉吸物・お造り三種盛・茶碗蒸し・ご飯・香の物・水菓子

みやび

五、〇〇〇円〈税別〉



【春慶塗二段重】
 うなぎ蒲焼・天ぷら・前菜・煮物
 〈別添え〉吸物・茶碗蒸し・天つゆ・ご飯・香の物・水菓子
 他にお造りは一、〇〇〇円〈税別〉でご用意できます

うなぎ膳 ぜん

時価

にしやま



【春慶塗三段重】煮物・焼物・天ぷら・前菜各種
 〈別添え〉吸物・お造り二種盛・天つゆ・ご飯・香の物
 他に茶碗蒸し・水菜子はそれぞれ五〇〇円(税別)でご利用できます

彩

四、〇〇〇円〈税別〉

さい



【重四つ切り】煮物・焼物・天ぷら・前菜各種
 〈別添え〉吸物・茶碗蒸し・天つゆ・ご飯・香の物
 他にお造りは一、〇〇〇円(税別)水菜子は五〇〇円(税別)でご利用できます

松花堂

三、〇〇〇円〈税別〉

しょうかどう



ま

おしやまの懐石料理



くらま
鞍馬 特別コース

一〇、〇〇〇円〈税別〉より

〈一例〉

先付・小鉢・前菜・吸物・お造り・
煮物・焼物・揚物・酢の物・土瓶蒸し・
御飯・香の物・水菓子

あらしやま

嵐山

八、〇〇〇円〈税別〉

前菜・吸物・お造り・煮物・焼物・揚物・揚物・酢の物・
茶碗蒸し・御飯・香の物・水菓子



ほりかわ

堀川

六、〇〇〇円〈税別〉

前菜・吸物・お造り・煮物・焼物・揚物・揚物・酢の物・
茶碗蒸し・御飯・香の物・水菓子



にしやまの盛合料理

オードブル

一〇、〇〇〇円〈税別〉より



お刺身盛合せ

八、〇〇〇円〈税別〉より





変り揚げ

五、〇〇〇円〈税別〉より



煮物盛合せ

五、〇〇〇円〈税別〉より



精進揚げ

四、〇〇〇円〈税別〉より



鯛塩焼き

鯛の大きさ・季節などによりお値段は前後します。

時価

この他にも、
酢の物盛合せ、天ぷら盛合せ、漬け物盛合せなど
各種ご用意いたします。



子供弁当

【鈴型三段重】

パスタ・卵焼き・唐揚げ
海老フライ・グラタンなど
〈別添え〉吸物・水菜子

二、〇〇〇円〈税別〉



うな重

うな重・先付・吸物・香の物

時価

