

おしながき



田ぶと

光悦舗

京王百貨店新宿店

午前11時～午後10時
(ラストオーダー：午後9時)



国産のうなぎを使用しています



うな重

赤出汁又は 四、六二〇円
玉子豆腐のお吸物

肝吸付 四、八四〇円

貴船

(赤出汁又は玉子豆腐のお吸物)

五、三九〇円



祇園

三、九六〇円

お品書き

・胡麻豆腐

・茄子田楽

・うなぎ丼

・香物

・素麺 (夏季)
煮麺 (冬季)

・水物



●アレルギー特定原材料七品目については係りの者にお訊ねくださいませ。

ひがしやま 東山

二、九七〇円
(赤出汁又は玉子豆腐のお吸物)



かもがわ 賀茂川

二、四七五円

お品書き

- ・小鉢
- ・胡麻豆腐
- ・焚き合せ
- ・茄子田楽
- ・季節の御飯
- ・香物

- ・素麺(夏季)
- ・煮麺(冬季)
- ・水物



しじょう

四 条

一、九八〇円

茶碗蒸し付

二、二〇〇円

豆腐田楽付

二、四二〇円

お品書き

- ・小鉢
- ・胡麻豆腐
- ・向付(鮭)
- ・八寸
- ・季節の御飯
- ・香物

- ・赤出汁又は
玉子豆腐の
お吸物



(写真はイメージです)



くろぐさむぎゅう
黒毛和牛の
しゃぶしゃぶ

お品書き

- ・胡麻豆腐
- ・御飯、香物
- ・赤出汁又は
玉子豆腐の
お吸物

黒毛和牛肉

60 g

三、二四五円

黒毛和牛肉

80 g

三、八五〇円

黒毛和牛肉

100 g

四、七三〇円

会席料理

それぞれの一品に
季節の素材をご用意致しております

※会席料理は閉店二時間前までの
ご注文とさせていただきます

ミニ会席

四、五一〇円

【要予約】

二日前までにご連絡くださいませ

花

六、六〇〇円

月

八、八〇〇円



●アレルギー特定原材料七品目については係りの者にお訊ねくださいませ。

※消費税額を含めた価格でございます

一品料理

小鉢

六六〇円

胡麻豆腐

五九四円

お刺身盛合せ

三、三〇〇円

湯葉お刺身

一、九八〇円

天麩羅盛合せ

一、八七〇円

野菜天麩羅盛合せ

一、二一〇円

季節の焼魚

一、五四〇円（

魚の種類により価格は異なります

鯛あらだき

一、九八〇円

焚き合せ

一、一〇〇円

甘味

クリームあんみつ
七一五円



わらび餅
四九五円



あんみつ

六〇五円



豆腐田楽（四本）

九六八円

栗麩田楽（三本）

八九一円

茄子田楽

九三五円

茄子あんかけ

九三五円

茄子揚げ出し

九三五円

茶碗蒸し

五五〇円

そうめん（冬季は煮麺） 七七〇円

バニラアイス

六〇五円



クリームぜんざい

六〇五円



抹茶アイス

六〇五円



●アレルギー特定原材料七品目については係りの者にお訊ねくださいませ。

※消費税額を含めた価格でございます

お飲み物

ビール

瓶ビール（中瓶）
アサヒ
サッポロ
ポロ
黒ラベル
ドライ
八二五円

生ビール
（スーパードライ）
七七〇円

ひとくちビール
三八五円

ノンアルコールビール
六六〇円

焼酎

【蕎麦】
雲海
（宮崎）
六六〇円

【麦】
一本槍
（熊本）
七七〇円

【芋】
眞酒
（鹿児島）
八八〇円



ワイン

グラスワイン
九三五円

ワインハーフボトル
ニ、〇九〇円

コノスル（チリ産）
赤・カベルネ・ソーヴィニヨン
（フルボディ）

白・シャルドネ
（辛口）

ウイスキー

山崎（シングル）
九三五円

梅酒

芳熟梅酒
（宝酒造・京都・伏見）
六六〇円

・烏龍茶・お茶割り
・ソーダ割り
プラス一六五円

カクテル

カシスオレンジ
カシスウロン
カシスソーダ
七七〇円
七七〇円
七七〇円

ソフトドリンク

オレンジジュース
烏龍茶
コーラ
ジンジャーエール
四九五円
四九五円
五五〇円
五五〇円

おすめ日本酒

清酒

櫻正宗 本醸造 ※燗〜常温
(櫻正宗・兵庫・灘)

七七〇円



冷酒

【一八〇ml】

浦露 特別純米
(宮城)

一、二六五円



上善如水 純米吟醸
(新潟)

一、二六五円



金稀 純米吟醸
(櫻正宗・兵庫・灘)

二、五三〇円



冷酒

【三〇〇ml】

櫻正宗 本醸造
(櫻正宗・兵庫・灘)

一、二一〇円



宮水の華 純米酒
(櫻正宗・兵庫・灘)

一、七〇五円



端鷹銀 純米大吟醸
ずいよう
(瑞鷹・熊本)

二、〇三五円



玉乃光 純米吟醸
(玉乃光酒造・京都・伏見)

一、六五〇円



英勲 純米酒
(齊藤酒造・京都・伏見)

一、七六〇円

