



光悦舖

京都髙島屋店

昼の部:午前11時~午後3時45分 (ラストオーダー:午後3時)

夜の部:午後5時~9時30分

(ラストオーダー:午後8時45分)

お昼のおすすめ 11時~15時まで



高野豆腐 小芋 茄子 高野豆腐 小芋 茄子 が お漬物

二、

五三〇円(稅込)

七五〇円(稅込)





ラン 二、八六〇円(稅込) チ茄子田楽付



特定原材料八品目

小麦・海老・卵特定原材料八品目



小麦·卵特定原材料八品目

季節のおすすめ

三三〇〇円(稅込)

季節献立

はまち あしらい一式

(東寺湯葉

海老芋 南瓜 花麩

いんげん)

秋茄子と鯛の揚げ出し

大根おろし 生姜

湯葉田楽

甘鯛蕪蒸し

さつま芋ご飯 香物 赤だし

わらび餅

特定原材料八品目 小麦·卵

天ぷら井

二〇〇円(税込)

ゆばあんかけ丼

二、二〇〇円(稅込)



特定原材料八品目



小麦·卵·海老特定原材料八品目

仕入の状況により献立の一部が変更になることがございます。

こ天ぷら付

二、九七〇円(稅込)

なで

八六〇円(稅込)



17時からのおすすめ



特定原材料八品目

特定原材料八品目

京ゆばざ

二、九七〇円(稅込)

お刺身膳

〇八〇円(税込)



小麦・海老・卵・乳特定原材料八品目

小麦・卵・海老特定原材料八品目

季節や仕入の状況により献立の一部が変更になることがございます。

こ茶碗蒸し付 七五〇円(稅込)

夜の限定メニュー 17時~20時45分ラストオーダー



六三〇円 (税込)

有解井



店長おすすめ

17時~20時ラストオーダー



〇円(税込)

が乗揚げ

ちょう芋

ーモン柿見立て寿司

銀杏松葉

お造り 本鮪 紅葉人参 むかご真蒸 はまち しめじ 三つ葉

あしらい一式

かます柚庵焼き さつま芋 若荷

鴨鍋(鴨肉 九条葱 栗麩 蓬麩 しめじ

花麩)

さつま芋ご飯 香物

赤だし

甘鯛蕪蒸し

マロンあんみつ

季節や仕入の状況により献立の一部が変更になることがございます。

季節の和え物

お刺身盛合せ(三種)

ハハ〇円~

そうめ

ん (冬季は煮麺)

八八〇円

※消費税額を含めた価格でございます

八八

七七〇円

0 円

三八 五円

七六〇円

茶碗蒸

生麩田楽(三本)

四九五円~

八八〇円

湯葉お造り

胡麻豆腐

天麩羅盛合せ

四 四〇円

茄子 田

八 八〇円

焚き合せ

九八〇円

七七〇円

茄子揚

げ

出

茄子あ

ん

か

け

お

ビー ル (中紙)

生ビール ノンアル コ ルビー

清酒 (灘 桜正宗)

芋焼酎 冷酒 桜正宗

(鉄幹)

六六〇円

(のんのこ黒)

麦焼酎

ハイボ

ル

六六〇円

六六〇円

八 八 〇円

地

玉の光

(京都)

八 八 〇円

グラスワイン(赤・白)

梅

酒

セ

五円

真

澄

(長野)

久保田

(新潟)

八

八

〇円

烏龍茶

ハハ〇円 セ 四円

セ 四 円

オレンジジュ

ース

ーラ

四 九五円 八 四七円

七三七円

六二七円

ル

七七〇円