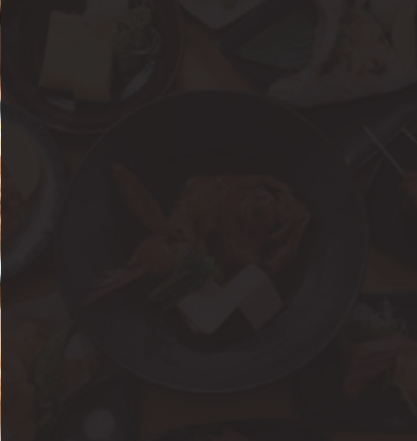






コース

お腹いっぱい、「宴」を楽しむ

当店の
オススメ!

京宴プラン 4,300円

※写真には「鍋プラン」の鍋が入っております。 ※コースプランのお支払いは現金のみとなります。





大満足の京宴コース 4,300円^(税込)

京宴一押しのお造り盛り合わせ付き豪華宴会コース。

プラン料理の後は、単品メニューに加えて、料理長こだわりのお料理が食べ放題!!

プラン料理



**特選
造盛**

- ・お造り盛り合わせ
- ・本日の煮付け
※6名様以上
- ・お料理数品

※当日予約の場合、「お造り盛り合わせ」は要相談となります。また、仕入れ状況により、プランメニューの内容が変更となる場合もございます。

食べ放題 80分

京宴コース限定

料理長こだわりのおすすめ 一品メニュー食べ放題

お肉やお魚、京都のお野菜を使った
”京料理”もはいた料理長こだわりの
一品が食べ放題。詳細は別紙
メニューをご参照ください。

単品メニュー 食べ放題

本紙の料理メニューが
時間内食べ放題。



飲み放題 100分

スタンダード 飲み放題

「麒麟 のどごし生」をはじめ、「果肉入りサワー」、「京宴オリジナルカクテル」、「ノンアルコールカクテル」など、お酒好きの方はもちろん、飲まない方も楽しめる飲み放題。



学生様にもおすすめ!!

リーズナブルに楽しめる宴会コース。

お得な食飲放題コース 3,300円^(税込)

食べ放題 80分

単品メニュー食べ放題

本紙の料理メニューが時間内食べ放題。

飲み放題 100分

スタンダード 飲み放題

コース料金に

+ 500円^(税込)

お酒にこだわりたい本物志向のあなたへ。

プレミアム

飲み放題 100分

「麒麟一番搾り」や人気ご当地の「日本酒」「焼酎」、「果実酒」など、
当店が自信をもってオススメする“お酒”にこだわった飲み放題です。

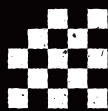
メニュー内の **プレミアム** と別紙ドリンクメニューが飲み放題の対象に追加されます。

※コースのお支払いは現金のみとなります。



ドリンク

！スタンダードのドリンクはビッチャー可能です。



京宴オリジナル

果実ドリンク

スタンダード

各480円
(528円)

神戸スカツシュ

(リンゴ酒+グレープフルーツソーダ+ブルーキュラソー)

宝塚スカツシュ

(巨峰酒+レモンソーダ)

ピーチパイン

(パイナップル入り)

リンゴパイン

(パイナップル入り)

サワー

スタンダード

各430円
(473円)

◆プレーンサワー

◆ゆずサワー

◆みかんサワー

◆カルピスサワー

◆パイナップルサワー

◆巨峰カルピスサワー

◆ピーチサワー

◆白桃カルピスサワー

◆グレープフルーツサワー

◆レモンサワー

京宴オリジナルサワー

スタンダード

480円
(528円)

季節ごとの自家製シャーベット入りの
当店オリジナルカクテル



※ 〇内は税込表記となっております。

ハイボール

スタンダード

◆ ラッキーマハイボール

(プレーンハイボール)

430円

(473円)

各480円

(528円)

◆ 濃いめハイボール

◆ コークハイボール

◆ ジンジャーハイボール

◆ みかんハイボール

◆ ゆずハイボール

◆ ピーチハイボール

果実酒

スタンダード

【飲み方】ロック・氷割り・ソーダ割り・お湯割り

各480円

(528円)

◆ うめ

◆ ライチ

◆ 巨峰

◆ りんご

◆ もも

スミノフレモネード

スタンダード

◆ スミノフレモネード

480円

(528円)

SMIRNOFF

カクテル

スタンダード

◆ モスコミュール

◆ カシスオレング

◆ カルーアミルク

◆ ジンバツク

◆ カシスウーロン

◆ ピーチミルク

◆ ジントニツク

◆ カシスソーダ

◆ ピーチフィズ

◆ シャンディガフ

◆ カシスミルク

◆ 上海ピーチ

◆ サングリア

【飲み方】ロック・ジンジャー割

◆ ファジーネーブル

・赤ワイン×オレンジ&カシス

・ロゼ×ピーチ&マンゴー

◆ スクリュードライバー

※ ()内は税込表記となっております。

焼酎

〔飲み方〕ロック・水割り・お湯割り

スタンダード

◆白水(麦)
(はくすい)

◆幻の露(芋)
(まぼろしのつゆ)

各 480円
(528円)

こだわりの地焼酎

中々
(なかななか)

〔宮崎県 黒木本店・25度〕

軽快かつ濃厚さを兼ね備えた「中々」。
ロックあるいは、お湯割りで。
「すこぶる旨い。」
中々な風味を持った麦焼酎です。



麦焼酎

兼八
(かねはち)

〔大分県 四ツ谷酒造・25度〕

麦本来の香ばしい麦の香りと
深みある味が楽しめる本格派麦焼酎。



麦焼酎

プレミアム

各 630円
(693円)

富乃宝山
(とみのほうざん)

〔鹿児島県 西酒造・25度〕

グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、
一口ふくんだ時の旨みは深い。
柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりです。



芋焼酎

喜六
(きろく)

〔宮崎県 黒木本店・25度〕

黒麹独自の個性をもった原酒を
そのまま長期熟成貯蔵し、
風味豊かな本格芋焼酎へと仕上げました。
柔らかな風味をお湯割りにてお楽しみ下さい。



芋焼酎

日本酒

◆月桂冠(ひや・燗)

スタンダード

徳利 小 480円 大 960円
(528円) (1056円)

こだわりの地酒

グラス 630円 徳利 1180円
(693円) (1298円)

プレミアム

上喜元 からくち
(じょうきげん)

〔特別純米酒・16度〕

純米酒らしい深みのある旨みと
コク、スッキリとした味わい。
シャープな後口でスイスイ飲める逸品。



山形県 酒田酒造

◆張鶴雪
(しめはりつる ゆき)

〔特別本醸造・15〜16度〕

精選された米と三日月の水で
スッキリした飲み口。
柔らかな含み香と
淡麗にしてふくよかな味わい。



新潟県 宮尾酒造

鍋島
(なべしま)

〔辛口純米酒・15度〕

上品で爽やかな香りと酸味。
透明感のある味わいと
切れ味抜群の辛口純米酒。



佐賀県 富久千代酒造

紀土 カラクチキッド
(きつど)

〔特別純米酒・15〜16度〕

紀土の新定番商品。
口に含むと、紀土らしい、柔らかみと、
辛口ながらも心地良くスツツと
きれいにキレていきる旨みのある味わい。



和歌山県 平和酒造

黒龍
(こくりゅう)

〔純米吟醸酒・16度〕

福井県産五百万石米本来の旨みを
引き出された。
二つのハーモニーが醸す深いうまさ。



福井県 黒龍酒造

竹山
(たけやま)

〔純米酒・16.5度〕

口当たりは柔らかなさを感じ、
その後にドライ感がかつてきて、
スパツとキレる。
どんな料理とも合う日本酒。



奈良県 千代酒造

酔鯨
(すいげい)

〔純米中取酒・15度〕

香りはひかえめて、酔鯨特有の酸味、
そして味があり、スパツと切れる。
スイスイ喉を通り、
飲み飽きない日本酒。



高知県 酔鯨酒造

獺祭
(だっさい)

〔純米大吟醸酒・15〜16度〕

華やかで上品な香りと
ふくよかな旨味が際立ち、
辛口でも後味は
スッキリ甘みを感じる飲み口。



山口県 旭酒造

奥播磨
(おくはりま)

〔純米酒・16.5度〕

山廃もとで手間をかけて醸した、
力強い酒質が特徴。
温度による味わいの違いを、
お楽しみ頂きたいお酒。



兵庫県 下村酒造

守破離
(しゅはり)

〔特別純米酒・15度〕

原酒をそのまま火入れすることで
「味わいは、透明感」と「旨み」と
「爽やかさ」を感じる。
飲み疲れしない日本酒に。



京都府 松本酒造

和りキユール

プレミアム

【飲み方】ロック・水割り・ソーダ・湯割り

梅乃宿 ゆず酒

(うめのやど)
天然国産ゆず果汁を惜しげもなく使用し、ゆず特有の酸味と風味を存分に引き出しながら、ほんのり甘味のあるお酒に仕上げました。柑橘類ならではの爽やかな香りと程よい酸味が軽やかな余韻を残します。



各 **580** 円
(638円)

奈良県
梅乃宿酒造

あらごしみかん

みかんの果肉がそのまま入っており、温州みかんの優しく爽やかな甘みと、その食感をお楽しみください。みずみずしい果肉をたっぷり詰め込んだデザート感覚のお酒です。



奈良県
梅乃宿酒造

あらごしりんご

国産のリンゴ果汁と果肉をたっぷり詰め込んだ、フルーツジュースのようなりんごキユールです。おすませの飲み方はロック。水とりんごが溶け合い、よりまろやかな味わいになります。飲み応えのある爽やかなりんごキユールです。



奈良県
梅乃宿酒造

七年熟成梅酒 青谷の梅

(しちねんじゅくせいうめしゅ あおだにのうめ)
「城州白」という最高の品質の梅を使用。甘ずっぱい香り、まろやかな口当たりで、上品な香りと円やかな味わいが絶品です。果糖だけで作っているので爽やかなりんごキユールです。



京都府
城陽酒造

ウイスキー

プレミアム

【飲み方】ロック・水割り・ソーダ割り

各 **630** 円
(693円)

◆ ジョニーウォーカー



◆ 知多



ビール

スタンダード

◆ のどごし生

430 円
(473円)

プレミアム

◆ キリン一番搾りジヨッキ

530 円
(583円)

◆ ノンアルコールゼロイチ

430 円
(473円)

ソフトドリンク

スタンダード

各 300 円
(330円)

◆ ウーロン茶

◆ コーラ

◆ カルピス

◆ 巨峰カルピス

◆ 白桃カルピス

◆ ジンジャーエール

◆ 京宴特製果肉入り オレンジジュース



フー・ド

スピードメニュー

各 380円
(418円)

- ◆ 枝豆
- ◆ もろきゅう
- ◆ 梅きゅう
- ◆ やみつききゅうり
- ◆ やみつきキャベツ
- ◆ きゅうり一本漬
- ◆ 冷奴
- ◆ キムチ
- ◆ たこわさ
- ◆ いか塩辛

お造り

！別紙メニューもございます。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

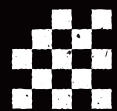
- ◆ サーモン造り 780円 (858円)
- ◆ 北海道産たこブツ 680円 (748円)
- ◆ 炙りしめ鯖 580円 (638円)

新鮮サラダ

- ◆ シヤキシヤキ大根サラダ 580円 (638円)
- ◆ チーズたっぷり
シーザーサラダ 580円 (638円)
- ◆ 特製ポテトサラダ 480円 (528円)
- ◆ 山芋と海老の
とろとろサラダ 580円 (638円)
- ◆ ぷりぷり海老マヨサラダ 580円 (638円)
- ◆ スモークサーモンサラダ 580円 (638円)



生ハムサラダ
580円
(638円)



一品メニュー

◆ スモークサーモン

480円
(528円)

◆ サーモンのカルパッチョ

480円
(528円)

◆ 山芋短冊

380円
(418円)

◆ 山芋短冊 梅肉和え

380円
(418円)

◆ 月見とろろ

380円
(418円)

◆ コーンバター

380円
(418円)

◆ 豚キムチ

480円
(528円)

◆ 韓国チヂミ

380円
(418円)

◆ 麻婆豆腐

580円
(638円)

◆ 鴨ロース

380円
(418円)

◆ 牛スジあつさりポン酢

480円
(528円)

◆ 豚の角煮

480円
(528円)

◆ ホイップクリームと

クラッカー
ブルーベリーソース

380円
(418円)

◆ クリームチーズと

クラッカー
メープルシロップ添え

380円
(418円)



京風だし巻き 480円(528円)

出汁へのこだわり



厳選した鰹節をふんだんに使い、コクと旨味を引き出した京宴の黄金のだし汁で作りあげております。

丁寧を作るこだわり



ご注文を承ってから一本一本丁寧に巻き上げた当店自慢のだし巻き!是非ともご賞味ください。

※ ()内は税込表記となっております。

あつあつ揚げもん

◆ポテトフライ

380円
(418円)

◆揚げたてプリプリ
海老マヨ

480円
(528円)

◆たこ焼き6個

ソースマヨ／ねぎポン

各380円
(418円)

◆にんにく丸揚げ

380円
(418円)

◆軟骨からあげ

380円
(418円)

◆ポテトもち
カマンベールチーズ入り

380円
(418円)

◆揚げだし豆腐

380円
(418円)

◆揚げたしもち

380円
(418円)

◆若鶏からあげ

480円
(528円)

◆ポン唐

480円
(528円)

◆にんにく醤油の
甘辛からあげ

480円
(528円)

◆ごぼうの唐揚げ

380円
(418円)

焼き

◆つくね串焼き2本
タレ／塩

各280円
(308円)

◆万願寺唐辛子

480円
(528円)

◆ホッケの開き

480円
(528円)

◆塩サバ

480円
(528円)

◆牛すじ炒め

480円
(528円)

鍋・餃子

◆特製もつ鍋
小鍋一人前

680円
(748円)

◆博多名物 炊き餃子
一人前6個

480円
(528円)

追加メニュー

◆麺
◆豆腐

各180円
(198円)



大分名物 とり天

480円
(528円)

お寿司

各**480**円
(528円)

- ◆ 寿司盛り合わせ
- ◆ オニオンサーモン握り寿司

ご飯もの

各**480**円
(528円)

- ◆ 角煮チャーハン
- ◆ キムチチャーハン
- ◆ ソース焼きそば
- ◆ メのトン汁
- ◆ だし茶漬け
梅／鮭／海鮮

釜飯

各**480**円
(528円)

！ 出来あがりまでお時間がかかります。

- ◆ サーモンといくらの釜飯

- ◆ たい釜飯

- ◆ ホタテ釜飯

- ◆ とり釜飯

- ◆ 貝柱と梅釜飯

- ◆ かに釜飯



デザート

- ◆ バニラアイス
プレーン
各**280**円
(308円)

ブルーベリーソース
ストロベリーソース
チョコソース
抹茶ソース

- ◆ 黒蜜ときなこのバニラアイス

280円
(308円)

- ◆ 大福アイス

280円
(308円)

- ◆ さつまいもスティック
はちみつバター味

380円
(308円)

- ◆ さつまいもスティック
バニラのせ

380円
(308円)

- ◆ 本日のケーキ

380円
(308円)

- ◆ 自家製プリン

380円
(308円)

- ◆ 黒蜜ときなこのプリン

380円
(308円)



※ 〇内は税込表記となっております。

京
宴

KYOEN 倭