

京都東山 × 京フレンチ

Winter Party Plan

12/1 [日] ▶ 2/29 [土]

美味しい冬が
やってくる
絶品!京フレンチ

京都素材の清麗な味を尊重し、
美しく、目にも鮮やかな
京フレンチを堪能ください。
寒い冬に身も心も温まる
お料理の数々をご用意
致しております。



*Delicious time
Happy time*



東山の冬を
散策しよう!

清水寺や八坂の塔など
京都ならではの風情を
感じる格別な
ロケーションです。



舞妓さんと
楽しむ冬の宴

雅やかで美しい舞妓さんの
京舞を鑑賞しながら
優雅なひとときを。
京都ならではの宴を
お楽しみください。



S
plan

お1人様
12,000 円

A
plan

お1人様
10,000 円

B
plan

お1人様
8,000 円

C
plan

お1人様
7,000 円

【コース料理+フリードリンク】 ゆったり楽しむコース料理に、ドリンクの飲み放題が付いたプレミアムプランです。美味しい料理と楽しい会話。ワンランク上のパーティスタイルをお約束します。

[各プラン 10名様より承っております]

【テーブルビュッフェ+フリードリンク】 ワイワイ楽しむテーブルビュッフェとドリンクの飲み放題が付いた、ボリューム重視の集いにオススメのプランです。
※Bプランはコース料理又はテーブルビュッフェをお選びいただけます。

フリードリンクメニュー (120分)

- 瓶ビール ● ワイン (赤・白) ● 焼酎 (麦・芋) ● ハイボール ● カクテル
- ウーロン茶 ● ジュース

<Option> 乾杯用スパークリングワイン 1本 7,000円 (税・サ込み)
日本酒 お1人様 300円 (税・サ込み)



【パーティプランメニュー】

S plan

< コース料理 >

お1人様 12,000 円

お迎えの一皿

温かい京風フランク ずわい蟹のコンソメ餡仕立て

冷前菜

寒鰯のカルパッチョと彩り野菜 香草マスタードのドレッシング

温前菜

フォアグラのボワレと京芋のブレゼ 甘酸っぱい生姜のソース

スープ

黒王かぼちゃのポタージュ シナモンカプチーノ仕立て

お魚料理

生ハムとぶぐのサルティンボッカ仕立て レモンとケッパーのゲルノーブルソース

お肉料理

特選黒毛和牛の網焼きに上賀茂野菜を添えて 西洋山葵のソース

デザート

宇治抹茶のロールケーキ わらびもちとバニラアイスを一緒に

パン/コーヒー

A plan

< コース料理 >

お1人様 10,000 円

お迎えの一皿

フォアグラの奈良漬けロール 京風鴨ロース 生麩田楽

前菜

天然平目の彩り野菜のカルパッチョ

いくらと自家製ポン酢のジュレ

スープ

KIYOMIZU 風茶碗蒸し

お魚料理

鮮魚のボワレ 根菜のラグー 岩のりのバターソース

お肉料理

特選牛のサーロインステーキと上賀茂野菜 たまり醤油風味の赤ワインソース

デザート

グアテマラ産カカオを使ったガトーショコラ

真っ赤なベリーソースとバニラアイスを添えて

パン/コーヒー

B plan

< コース料理 >

お1人様 8,000 円

お迎えの一皿

小さな茶碗蒸しに蟹餡 生麩の田楽

前菜

サーモンとじゃがいものガトー仕立て

香草とマスタードのドレッシング

スープ

季節野菜のポタージュ

お魚料理

旬魚のボワレと茸のリゾット 焦がしバターとポン酢のソース

お肉料理

京鴨のローストと上賀茂野菜 ポルトソース

デザート

濃厚ブリュレと自家製バニラアイス 宇治抹茶の練乳ソースを一緒に

パン/コーヒー

B plan

< テーブルビュッフェ >

お1人様 8,000 円

冷製料理

- ・自家製京豆腐にずわい蟹餡
- ・寒鰯のカルパッチョ 玉葱のドレッシング
- ・ぶりぶり海老と京水菜の生春巻き スイートチリソース
- ・京赤地鶏と冬野菜を特製胡麻ソースで
- ・半熟玉子とカリカリベーコンのシーザーサラダ

温製料理

- ・温かい季節野菜のポタージュ
- ・本日のパスタ
- ・鮮魚のローストにトマトと香草たっぷりあさりのクリームソース
- ・京鴨のロースト ポルトソース
- ・旬魚のお茶漬け

本日のデザート/コーヒー

C plan

< テーブルビュッフェ >

お1人様 7,000 円

冷製料理

- ・サーモンマリネに 玉葱のドレッシング
- ・ぶりぶり海老と京水菜の生春巻き スイートチリソース
- ・生ハムとモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ仕立て
- ・半熟玉子とカリカリベーコンのシーザーサラダ

温製料理

- ・本日のパスタ
- ・鮮魚のロースト 熟成バルサミコソース
- ・京赤地鶏のロースト 有馬山椒のソース
- ・京漬物のお茶漬け

本日のデザート/コーヒー

[旬の素材を大切に、仕入れなどの都合で予告無しにメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。]



アクセス楽々!
お迎えバスプレゼント!

※お帰りバスは別途料金です。
※20名様以上のご宴会が対象となります。



プランに
含まれるもの

- ◆お料理
- ・コース料理 又はテーブルビュッフェ
- ◆フリードリンク / 120分 ◆会場費
- ◆マイク 2本 ◆税金 ◆サービス料

舞 妓

- ◆1名 / 45,000円 (税別)
- 舞妓さんと華やかな冬の宴はいかがですか?
おもてなし演出として人気を集めています!

[会場へのご案内]



[会場周辺のご案内]



KIYOMIZU
KYOTO HIGASHIYAMA

<ご予約・お問合せ>

075-275-3368

キヨミズ京都東山

- [電車] 京阪電車「清水五条駅」より徒歩 15分
- [市バス] 「清水道」停下車徒歩 3分
- [お車] 名神「京都東」ICより 30分

〒605-0862 京都市東山区清水4丁目166番
<https://www.styles.jp/mice/kyoto/>