

団体様用メニュー

玄

GEN

東山和み館 玄

京都 東山連山を一望。

命の恵みをいただく喜び。

桜新緑紅葉
京都 東山連山
四季のパノラマ



店内からは、京都 東山の四季の移ろいを望むことができます。(席数62席)



京都の近代化の象徴ともいえる、壮大な「琵琶湖疎水」を臨む歴史とロマンに満ちた東山・蹴上エリア。

今人気上昇中の
東山・蹴上エリア



kokoka 京都市国際交流会館



京都市営地下鉄東西線「蹴上」駅より徒歩約6分

ご予約・お問い合わせ TEL: 075-751-1300 FAX: 075-751-1311

住所: 〒606-8536 京都市左京区粟田口鳥居町2-1 kokoka京都市国際交流会館2F
営業時間: 11:30~18:00 (18:00以降もご予約可能です。お気軽にお問い合わせください。)
定休日: 月曜日(ただし月曜日が祝日の場合は、その翌日の平日)、年末年始(12月28日~1月4日)
MAIL: higashiyama-gen@worldheritage.co.jp
Webサイト: <https://www.worldheritage.co.jp/nagomi/higashiyama/>

玄
GEN
東山和み館 玄



げん

大地の恵み 京会席スタイル

玄

黒毛和牛と松茸料理 職人の極み

お一人様 5,000円+税

- 玄～大地の恵み～
- | | |
|-------|--------------|
| 山の幸 | 西京焼き 焼き栗 |
| 京出汁巻き | 伏見唐辛子 |
| 根 菜 | 聖護院かぶらとぐじの煮物 |
| 草 菜 | 京壬生菜と茸の菊花和え |
| 豆 類 | おぼろ豆腐 |
- 選べる小鍋立て
1. 黒毛和牛の京風すき焼き
 2. 海鮮と鶏つくねの寄せ鍋
 3. 茶美豚 京香るお出汁のお鍋
 4. 京の湯豆腐鍋 鯉香る付け出汁
- ※上記4品より1品お選びいただけます (1団体様1品)
- 松茸土瓶蒸し
- | | |
|----|--------------|
| 松茸 | 秋鱧 海老 三ツ葉 酢橘 |
|----|--------------|
- お造里
- | | |
|---------|--------|
| 鮮魚五種盛合せ | あしらい一式 |
|---------|--------|
- 名物・溶岩ステーキ
- | | |
|--------|----------|
| 特選黒毛和牛 | 岩塩 山葵 酢橘 |
|--------|----------|
- 天婦羅盛合せ
- | | |
|------------|---------|
| 海老&秋刀魚香り揚げ | 大地の野菜三種 |
|------------|---------|
- 松茸ごはん釜飯
- | | |
|----------|----------------|
| 松茸ごはんの釜飯 | ～契約農家さんのコシヒカリ～ |
|----------|----------------|
- 京つけもの
- | | |
|------|--|
| 三種盛り | |
|------|--|
- 甘 味
- | | |
|--------|---------|
| 玄オリジナル | 和風豆乳プリン |
|--------|---------|

自然を尊び、自然の恵みに感謝し、生命の恵みを調理する。
和食はユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、
健康食として世界からも注目されています。
玄では和食の基本的な食事スタイルのひとつ「一汁三菜」を採用しており、
器、出汁、素材にこだわった、お食事をご提供します。

わたしたちの考える「一汁三菜」和食

秋の期間 9月15日～12月15日※月曜定休日

ひがしやま

大地の恵み 一汁七菜

東山

土瓶蒸しと西京焼き 至高の技

お一人様 4,000円+税



- 玄～大地の恵み～
- | | |
|-------|--------------|
| 山の幸 | 西京焼き 焼き栗 |
| 京出汁巻き | 伏見唐辛子 |
| 根 菜 | 聖護院かぶらとぐじの煮物 |
| 草 菜 | 京壬生菜と茸の菊花和え |
| 豆 類 | おぼろ豆腐 |
- 選べる小鍋立て
1. 黒毛和牛の京風すき焼き
 2. 海鮮と鶏つくねの寄せ鍋
 3. 茶美豚 京香るお出汁のお鍋
 4. 京の湯豆腐鍋 鯉香る付け出汁
- ※上記4品より1品お選びいただけます (1団体様1品)
- 松茸土瓶蒸し
- | | |
|----|--------------|
| 松茸 | 秋鱧 海老 三ツ葉 酢橘 |
|----|--------------|
- お造里
- | | |
|---------|--------|
| 鮮魚五種盛合せ | あしらい一式 |
|---------|--------|
- 天婦羅盛合せ
- | | |
|------------|---------|
| 海老&秋刀魚香り揚げ | 大地の野菜三種 |
|------------|---------|
- ごはん
- | | |
|--------------|--|
| 契約農家さんのコシヒカリ | |
|--------------|--|
- 京つけもの
- | | |
|------|--|
| 三種盛り | |
|------|--|
- 甘 味
- | | |
|--------|---------|
| 玄オリジナル | 和風豆乳プリン |
|--------|---------|

そすい

大地の恵み 一汁七菜

疎水

京野菜感じる満足コース

お一人様 3,000円+税



- 玄～大地の恵み～
- | | |
|-------|--------------|
| 山の幸 | 西京焼き 焼き栗 |
| 京出汁巻き | 伏見唐辛子 |
| 根 菜 | 聖護院かぶらとぐじの煮物 |
| 草 菜 | 京壬生菜と茸の菊花和え |
| 豆 類 | おぼろ豆腐 |
- 選べる小鍋立て
1. 茶美豚 京香るお出汁のお鍋
 2. 京の湯豆腐鍋 鯉香る付け出汁
- ※上記2品より1品お選びいただけます (1団体様1品)
- 先付け
- | | |
|------|--|
| 胡麻豆腐 | |
|------|--|
- お造里
- | | |
|---------|--------|
| 鮮魚三種盛合せ | あしらい一式 |
|---------|--------|
- 香り揚げ
- | | |
|---------|---------|
| 秋刀魚香り揚げ | 大地の野菜三種 |
|---------|---------|
- ごはん
- | | |
|--------------|--|
| 契約農家さんのコシヒカリ | |
|--------------|--|
- 京つけもの
- | | |
|------|--|
| 三種盛り | |
|------|--|
- 甘 味
- | | |
|--------|---------|
| 玄オリジナル | 和風豆乳プリン |
|--------|---------|

けあげ

大地の恵み 一汁五菜

蹴上

和みリーズナブルコース

お一人様 2,000円+税



- 玄～大地の恵み～
- | | |
|-------|--------------|
| 山の幸 | 西京焼き 焼き栗 |
| 京出汁巻き | 伏見唐辛子 |
| 根 菜 | 聖護院かぶらとぐじの煮物 |
| 草 菜 | 京壬生菜と茸の菊花和え |
| 豆 類 | おぼろ豆腐 |
- 選べる小鍋立て
1. 茶美豚 京香るお出汁のお鍋
 2. 京の湯豆腐鍋 鯉香る付け出汁
- ※上記2品より1品お選びいただけます (1団体様1品)
- お造里
- | | |
|---------|--------|
| 鮮魚二種盛合せ | あしらい一式 |
|---------|--------|
- ごはん
- | | |
|--------------|--|
| 契約農家さんのコシヒカリ | |
|--------------|--|
- 京つけもの
- | | |
|------|--|
| 三種盛り | |
|------|--|
- 甘 味
- | | |
|--------|---------|
| 玄オリジナル | 和風豆乳プリン |
|--------|---------|

※写真はイメージです。 ※食材などの仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。

