

和&フレンチを愉しむ
ヌーベルジャポネーゼ嵐山

11月末
まで

Lunch Menu

2019年9月よりホテルビナリオ嵯峨嵐山の
レストランランチがリニューアル!

伝統和食とフレンチシェフの洋食を愉しめる
豪華な7品コース

1 ごあいさつ膳

- 彩り箱
- 季節野菜の蒸し物
- 日替わりサラダ

2 選べるメイン料理

下記のメイン料理からお選びください。※お子様プレートは除く

3 御飯 or パン

4 汁物 or スープ

5 香の物

6 コーヒー or 紅茶

7 小さなデザート



※メイン「季節の天婦羅盛り合わせ」選択イメージ



選べるメイン料理

※季節・仕入れ状況により一部内容が異なる場合がございます。



国産牛のすき焼き

¥2,000 (税別)



ビーフステーキ
“スパイスビネガーソース”

¥2,000 (税別)



秋鯖のフライ、
野菜ゴロゴロソース

¥1,800 (税別)



季節の天婦羅盛り合わせ

¥1,800 (税別)



ビナリオランチ

¥1,500 (税別)



※小学生以下の
お子さま対象

- ごはん or パン
- オレンジジュース

お子さまプレートセット

¥1,000 (税別)

毎週月曜日はポイントカード2倍DAY!

営業時間 11:00-15:00 (LO 14:00)

定休日: 毎週火曜日(お盆・11月は休まず営業 ※詳細はお問合せ下さい)



NOUVELLE JAPONAISE
ARASHIYAMA

ランチティナーズ
10% OFF
2019年11月末
まで

Dinner Menu

ディナーメニュー

前日18時までの予約制

営業時間 17:00-21:00
(LO 20:00)



和洋折衷会席~小倉山~

お一人様 ¥4,700 (税別)

- 先附 | 京もち豚ローストポーク、紅芋豆腐、柿ピューレ、無花果
- 前菜 | リンゴ、フォアグラ、ソシソン
- 造り | 鯛、メ鯛、車海老 昆布・海苔添え
- 焼物 | 秋鮭と旬菜の赤味噌フォンデュ
- 煮物 | 根菜と秋刀魚のポトフ仕立て
- 肉料理 | 厳選交雑牛のステーキ、ピナリオ特製“胡麻香る赤ワインソース”
- 強肴 | 蟹と彩り木の子のポン酢ジュレ
- 御飯 | ちりめんじゃこ御飯、香の物
- 止椀 | 浅利味噌汁 若布・葱
- 水物 | 洋なし、牛乳、ジュレ、コーヒー



和洋折衷会席~保津川~

お一人様 ¥3,300 (税別)

- 先附 | 京もち豚ローストポーク、紅芋豆腐、柿ピューレ、無花果
- 前菜 | リンゴ、フォアグラ、ソシソン
- 造り | 鯛、メ鯛、車海老 昆布・海苔添え
- 焼物 | 秋鮭と旬菜の赤味噌フォンデュ
- 肉料理 | マグレ鴨ロース、大根、さつまいも、レンコン、ゆり根、スプラウト
- 強肴 | 蟹と彩り木の子のポン酢ジュレ
- 御飯 | ちりめんじゃこ御飯、香の物
- 止椀 | 浅利味噌汁 若布・葱
- 水物 | 洋なし、牛乳、ジュレ、コーヒー



フレンチコース~トラディション~

- 季節のサラダオードブル
- パンまたはライス
- カフェ
- メイン料理(魚料理またはビーフステーキ)
- スープ
- 本日のデザート



メイン 魚料理

お一人様 ¥2,350 (税別)

メイン ビーフステーキ

お一人様 ¥2,600 (税別)



嵯峨野膳
¥2,350
(税別)



すき焼き膳
¥2,600
(税別)



ホテルピナリオ 嵯峨嵐山

TEL / 075-871-9711

FAX / 075-871-9713 HP / <https://hotel-binario.jp/arashiyama/>



〒616-8372 京都市右京区嵯峨天龍寺広道町3-4(コミュニティ嵯峨野内)
● JR「嵯峨嵐山」駅南口より 徒歩1分 ● 嵐電(京福電鉄)嵐山本線「嵐電嵯峨」駅下車 徒歩3分
この施設は、聴覚障がい者や手話関係者等、福祉関係の団体が優先してご利用頂ける施設です。

お住まいの地域を
教えて下さい

〒 -