

予約受付
7月末迄

京の肉付

6月上旬～7月上旬

- 【前 菜】豆腐・夏野菜サラダ
- 【造 り】盛合せ
- 【煮物椀】甘鯛のお椀
- 【焼 物】京の肉 陶板焼
- 【揚物替】茄子田楽
- 【蒸し物】うなぎ博多蒸し
- 【箸休め】京野菜うどん
(冷し紫蘇うどん)
- 【止 椀】赤だし又はお吸い物
- 【ご 飯】合わせごはん
- 【デザート】



2時間
飲み放題付!!

80名様
までの
ご宴会可!!

10名様以上で
無料送迎

夏の特別会席

通常9,000円を

7,000円

(税・サ込)

この夏、
肉と鰻・鮎
2つの会席を
特別価格で
ご用意
しました

夏



7月中旬～9月上旬

鰻・鮎・夏野菜付

会席

飲み放題メニュー

瓶ビール、サワー、焼酎、
ウイスキー、日本酒、
ハイボール、ソフトドリンク
生ビール・長岡京ハイボール
もOK!

- 【小 鉢】うなぎゅう等
- 【造 り】盛合せ
- 【皿 物】鴨ロース (又は馬刺し)
- 【煮 物】はも鍋
- 【焼 物】鮎塩焼
- 【酢 物】サラダ風
- 【冷菜替】鳥ピカタ
- 【温 物】揚げ出し茄子
- 【しのご】ロール寿司
- 【吸 物】順菜、はも、梅そうめん
- 【ご 飯】合わせごはん
- 【デザート】

※5名様以上でご予約ください。

※9月上旬までのコースですが、限定価格での予約受付は7月末までとなります。

※お料理は季節や仕入れ状況により予告なく変わる場合がございます。

ご予算に合わせて8,000～10,000円プラン承ります。



京の味処 ■ うおすす
長岡京市今里2-17-8
☎075-951-0325
<http://www.uosu.jp>