

くらま温泉

Kurama onsen dining room

御膳



鶏の唐揚げ御膳

からっと揚げがった鶏の唐揚げ定食。
噛むと中から肉汁がジュワ
ーと溢れます。

Fried Chicken Set Meal

(Rice, Soup, Small side Dish, Pickles)

¥ 1,600

旬のお造りを盛り合わせた
定食。
新鮮な旬のお造りを小鉢やお
吸い物とどうぞ。

旬の
お造り御膳

お造り御膳は
現在ご提供して
おりません



Sashimi Set Meal

(Rice, Soup, Small side Dish, Pickles)

¥ 2,200

※価格は全て税込みです。

※All prices include tax

定食のセット内容

・ごはん ・吸い物 ・小鉢 ・漬物 お米は八代目儀兵衛使用！



くらま温泉

Kurama onsen dining room

御膳

湯葉しゃぶ

湯豆腐御膳

お豆腐は京都の老舗とようけやのお豆腐を使用。

※湯葉しゃぶ湯豆腐定食には、吸い物は付きません。



YubaShabu and Yudofu Set Meal
(Rice, Small side Dish, Pickles)

Recommended for vegans.

¥ 2,200

京美山鶏の

すき焼き御膳

京美山の鶏と鶏ガラベースの
割り下を使用したくらま味の
すき焼き定食です。
ひね鶏を使用している為、歯
ごたえがあり噛むほど旨味が
広がります。



¥ 2,550

※価格は全て税込みです。

※All prices include tax

Kyo Miyama Chicken Sukiyaki Set Meal
(Rice, Soup, Small side Dish, Pickles, Egg)

定食のセット内容

・ごはん ・吸い物 ・小鉢 ・漬物 お米は八代目儀兵衛使用！



お勧め

鶏なんばうどん・そば



玉子うどん・そば



きつねうどん・そば



Chicken Namba Udon/Soba

Tamago Udon/Soba(Egg Udon/Soba)

Kitsune Udon/Soba
(Udon/Soba with Sweetened Fried Tofu)

¥ 1,100

¥ 770

¥ 825

麺類に+470円(税込)で
鯖寿司とセットにできます。



一押し



鯖寿司 二切れ
鯖と酢飯の間にくらまの木の芽煮をいれた他にはない逸品です。

¥ 550

Two Pieces of Saba(Mackerel)Sushi Roll

Add 470yen to any noodle dish to make it a set with Saba(Mackerel)Sushi. it's more affordable than ordering separately.

※価格は全て税込みです。

※All prices include tax

定食のセット内容

麺類に+470円で鯖寿司セットにできます。

お米は八代目儀兵衛使用!



くらま温泉

Kurama onsen dining room

定食

衣笠井

Fried Tofu and
Egg Rice Bowl

¥ 1,000

玉子丼

Egg Rice Bowl

¥ 1,000

親子丼

Chicken and
Egg Rice Bowl

¥ 1,350



(Soup, Small side Dish, Pickles)

※写真の見本は親子丼です

※The sample pictured is oyakodon



昆布と山椒の実と葉を炊き合わせ、細かく刻んで旨味を引き出したくらま伝承の佃煮です。
※お土産コーナーにて各社木の芽煮販売しております。

(木の芽煮)

(Kinome)

(Tiny Dried Fish)

(ちりめんじゃこ)

(うめ)

(Plum)

(しゃけ)

(Salmon)

Onigiri (Rice Balls)

おにぎり (2個入り)

All ¥ 480

Tsukudani made with kelp, sansho pepper seeds, and leaves cooked together.

※価格は全て税込みです。

※All prices include tax

お米は八代目儀兵衛使用！





一品メニュー

※価格はすべて税込

※All prices include tax

冷やっこ Chilled tofu ￥380

枝豆 Edamame ￥380

一押し
だし巻き玉子 Rolled Egg Omelette) ￥750

六切れ ￥750

四切れ ￥550

湯葉の木の芽煮和え

Simmered Yuba(Tofu Skin)with Kinome
(Japanese Pepper Leaf) ￥700

お勧め
鯖寿司 二切れ

Two Pieces of Saba(Mackerel)Sushi ￥550

チーズのカリカリ揚げ

Crispy Fried Cheese ￥550

ごぼうの唐揚げ

Deep-Fried Burdock Root ￥490



一品メニュー

※価格はすべて税込
※All prices include tax

一押し

鶏の唐揚げ Fried Chicken (Karage)

六つ ￥900

三つ ￥450

牡蠣フライ

Fried oysters ￥630

甘海老の唐揚げ

Deep-Fried Sweet Shrimp ￥460

いかの唐揚げ

Deep-Fried Squid ￥460

あらびきソーセージ

Coarse-Ground Sausage ￥580

チーズ入りソーセージ

Cheese-Filled Sausage ￥580

Chorizoソー

Chorizo Sausage ￥580

お勧め

こだわりのだし巻き玉子と
炭火でじっくり
焼き上げた鰻は絶品



Comes with special dashimaki egg
The eel slowly grilled over charcoal is exquisite.



炭火焼 鰻玉御膳・吸い物・漬物付き

(うたまごぜん) ¥3,380

Utamagozen

(Rice bowl with eel topped with finely shredded egg)

(Soup, Pickles)

※価格は全て税込みです。

※All prices include tax

炭火で焼き上げる猪肉は
スープにまで味が染み渡り
白味噌ベースのスープと絡み合います

Wild boar meat is grilled over charcoal and the broth is full of flavor.
It is intertwined with the white miso-based soup.

炭火焼 猪鍋御膳

ご飯・小鉢・漬物付き

¥3,380

Shishinabe

(Charcoal-grilled wild boar meat in a white miso-based hot pot)
(Soup, Small side Dish, Pickles)

※価格は全て税込みです。

※All prices include tax

お
力
を
尽
す

米料亭
◎ 八代目儀兵衛

本当においしいお米は
選ばれるのに理由がある

京都の米老舗のお米を
ぜひお楽しみください。

