

# ごはん処 矢尾定

山鉾の粽がずらりと並ぶ  
京町家でいただく伝統の味

## お品書き Menu

- ① 日替定食 1000円  
Daily lunch special (1000 yen)
- ② ちらし寿司 1600円  
Chirashi sushi combination set (1600 yen)
- ③ 京折詰 大船 2500円  
Kyoto cuisine packed in a box (2500yen)  
**期間限定** Limited-time offer
- ④ のどぐろ定食 3100円  
Black throat sea perch set meal (3100 yen)
- ⑤ くじ定食 2400円  
Tilefish set meal (2400 yen)
- ⑥ 銀だら西京焼定食 2100円  
Broiled miso-marinated black cod set meal (2100 yen)
- ⑦ さわら西京焼定食 2000円  
Broiled miso-marinated spanish mackerel set meal (2000 yen)

※魚の定食にはご飯、味噌汁、小鉢が付きます Set meal includes rice, miso soup and side dish



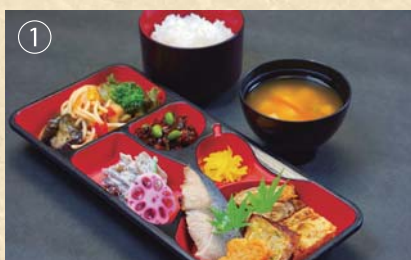
銀だら西京焼定食 2100円



くじ定食 2400円



のどぐろ定食 3100円



日替定食 1000円



ちらし寿司 1600円



京折詰 大船 2500円

# お飲み物 Drink menu

## ◆ ビール Beer



キリン 一番搾り  
KIRIN ICHIBAN (800yen)  
丁寧に引き出した麦のうまみ

(中瓶) 800円  
Bottle

## ◆ ノンアルコールビール ビールテイスト飲料 The alcohol-free beertaste beverage



キリン グリーンスフリー  
KIRIN GREEN'S FREE (600yen)  
3種のホップ香る、爽やかな味わい。すっきりとした清々しい  
飲み心地のノンアルコール飲料です。

アルコール 0.00%  
ALC. 0.00%

600円

## ◆ 日本酒 Sake



松竹梅 豪快辛口  
Splendid Shochikubai /Kyoto (750yen)  
京都 / 酒度1 / 酸度1.4  
丹念に磨き上げられた酒造米を使用し、じっくり時間を  
かけて仕込みました。爛で旨い辛口な味わいです。

150ml 750円



純米酒 (大船鉦ラベル) 丹山酒造  
Junmai Oohunehoko Tanzansyuzo /Kyoto (900yen)  
京都 / 酒度3~4 / 酸度1.6~1.8  
地元亀岡の自社栽培米で仕込みました。飲み飽きしない  
やわらかな味わい。

180ml 900円



純米大吟醸 (大船鉦ラベル) 丹山酒造  
Junmai Daiginjo Oohunehoko Tanzansyuzo /Kyoto (1,600yen)  
京都 / 酒度4 / 酸度1.4  
爽やかな吟醸香と透明感のある喉越しが特徴です。  
食中酒としてもおすすめです。

300ml 1,600円

## ◆ ソフトドリンク Soft drink

烏龍茶 Oolong Tea (400yen) 400円

オレンジジュース Orange Juice (400yen) 400円

コカ・コーラ Coca Cola (400yen) 400円