



「食材の数だけストーリーがある」

京家 THE KIYOMIZU は、
おばんざいを中心に京の食材、食文化を、
伝統の京町家とmodernismが
融合したhistoric空間で愉しんで頂く場所です。

「おばんざい」とは漢字で「お番菜」と書きます。
「番」という漢字には
「常にある物」という言葉が含まれています。
つまり、
「常にある家庭料理」がお番菜と言うことになります。

定番のにしん茄子を初め、
和え物や炊いたん（煮物）などを
京都らしい優しい味付けに仕上げています。

THE KIYOMIZU自慢の
おばんざいから始まる至高の和料理と、
ワインを中心とした美酒に酔いしれる
TOKUBETSUなひとときを
ごゆるりとお過ごしください。

京家 THE KIYOMIZU 店主



当店オススメの

おばんざい

にしん茄子	¥825
おからの煮物	¥715
糸こんにゃくの炊いたん	¥660
南蛮漬け	¥825
ポテトサラダ	¥715
九条葱の酢味噌和え	¥880
胡麻和え	¥660
だし巻き玉子	¥660
赤ワインで煮込んだ豚の角煮	¥935
お任せ五種盛合わせ(約2名分)	¥1,870

自慢の創作料理

一品

鰹と長芋とろろの酒盗和え	¥1,265
はまちなめろう風	¥1,155
真蛸ときゅうりの梅和え	¥990
鴨ロース西京漬け	¥1,705
鶏せせりの黒胡椒焼き	¥1,375
鶏せせりの唐揚げおろしポン酢	¥1,155
縞ホッケ開き	¥1,155
銀カレイ西京焼	¥1,155
季節の天ぷら	¥1,760
米沢牛サーロインステーキ 100g	¥3,520
200g	¥6,600

旬のよりすぐりをどうぞ

お造り

鰹タタキ	¥1,265
真蛸	¥1,265
ハマチ	¥1,320
真鯛	¥1,100
赤エビ	¥1,100
お造り盛合わせ	¥1,800~

(人数に合わせて盛合わせ致します)

新鮮野菜たっぷり

サラダ

KIYOMIZUサラダ	¥1,265
(とろろ、鶏そぼろのトッピング)	
京豆腐とジャコのサラダ	¥1,045



京都名物

老舗 半兵衛麩

おつまみ、もう一品に

酒肴

生湯葉のお造り	¥990
生麩のお造り	¥880
生湯葉と生麩の盛り合わせ	¥1,320
生麩の二色田楽	¥990

エイヒレ炙り	¥825
鯖へしこ炙り	¥825
カマンベールチーズの蟹みそ和え	¥825
らっきょうにんにく醤油漬け	¥660
岩海苔クリームチーズとクラッカー	¥990

お食事、メに
ご飯

自家製の美味しさ
デザート

白ご飯(丹後コシヒカリ)	¥550
自家製鯛佃煮の出汁茶漬け	¥935
☆京ブランド玉子 茶乃月を使って☆	
玉子かけご飯	¥825
雲丹醤油で食べる贅沢玉子かけご飯	¥990
九条葱たっぷりのしらす小丼(卵黄のせ)	¥1,230

本日の自家製ケーキ	¥700
生麩のあべかわとアイスクリーム	¥880
生湯葉とアイスクリームのベリーソースかけ	¥990