

生産者 声

食材の美味しさを追求するのはもちろん、食の安心・安全にもこだわり、地元の農家さんをはじめ、水産工場や醤油蔵元の方々などと直接契約しています。旬で新鮮なおいしい食材を存分にご堪能ください。



【牡蠣工場】小笠原さん

濃厚な味わいが自慢の寄島牡蠣の生産直売を40年以上しています。寄島の海域は水深があり流れもあるので餌となるプランクトンが豊富に集まるので味が良くなります。



【のだ初】野田さん

たまごは全て直営農場で生産しています。飼養三大原則である、水・エサ・空気の管理にも徹底的にこだわっています。



【道広醤油】道広さん

瀬戸内海の漁港で生まれ育った木樽天然仕込のお醤油です。昔ながらの製法でまごころ込めて作った手作り醤油です。



【健託農場】岡田さん

農薬・化学肥料を一切使用せず、手作りした有機質の肥料・堆肥や餌のみを使用し、野菜栽培や家畜飼育をすることで「循環型里山農場」を実現しています。

今も昔も変わらぬ 京ひろ

お誕生日、還暦祝い、冠婚葬祭、結婚祝い、出産祝い、お食い初め、七五三などあらゆる大切なシーンでご利用ください。先代から引き継ぐ伝統料理、次世代へと伝える新たな京ひろの名物料理でスタッフ一同、思い出に残る心のこもったおもてなしをさせていただきます。



箱御膳・仕出し

伝統の京ひろの味と、洋の手法で生まれた和の味。名物の味をご賞味ください。



老舗割烹の料理人が一品一品心を込めたこだわりのお料理です。法事や行事、お祝い事などのさまざまなおもてなしの席にご利用ください。



京ひろ

☎ (086) 526-3778

〒713-8102 岡山県倉敷市玉島1631-1

【ランチ】11:30~14:00 (L.O.13:30) 【カフェ】14:00~17:00

【ディナー】17:00~22:00 (L.O.21:30)

【定休日】月曜日(祝日の場合は営業、翌日振替休業)

【席数】76席(テラス席30席含む) / 個室有(8人可) / 駐車場有(8台)

ご予算に応じて内容もご相談ください



心を込めたおもてなし大切な日に

お品書き

京ひろ

創業昭和五十五年



京ひろ名物

藁焼き

県外ではほとんど生で食べられることのない鰯。
消費量も岡山県が全国一！
その新鮮な鰯を藁焼きにしました。
高温で一気に焼くので、程よく水分が抜けて身の旨みが濃くなり
藁の柔らかな香りが魚の旨みを引き出しています。



鰯

藁焼き三種盛り



メインの鰯の藁焼きと日替わり2種の
藁焼きを塩で味わう京ひろ名物料理
です。

780円(税別)



鰯の藁焼き ミニ(三切れ)

京ひろ名物の鰯の藁焼きを少しだけ食べて
みたい方にオススメ!鰯の風味をお楽しみください。

480円(税別)



黒毛和牛の藁焼きローストビーフ

肉本来のうまみと藁の香ばしい香りが食欲をそそります。小豆島
産のオリーブのタプナードソースでお召上がりください。

980円(税別)

旬のお造り

厳選された旬の鮮魚を季節の
あしらいと共に彩り鮮やかに
盛りつけました。
こだわりのお造り醤油と
美味しいお魚に合うお酒も
多数ご用意いたしました。



※豪華な七点盛りもあります。※お刺身の内容はその日の仕入れによって変更になります。



旬のお造り三点盛り

680円(税別)



旬のお造り五点盛り

980円(税別)

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。

京ひろ名物 当地鍋

岡山の民話といえは桃太郎
そのストーリーを京ひろではお鍋で表現してみました。



桃太郎吉備団子鍋



旬の野菜と鶏のお鍋

1人前 1,200円（税別） (2人前より) **要予約**

メの雑炊or讃岐うどん付き

鶏ガラを5時間以上煮込んだ出汁に、地元岡山県産のコシヒカリときび粉を使った特製「吉備団子」をあしらいました。地元、連島産のごぼう、梶原豆腐店の手作りのお揚げ、鶏肉も岡山県産の森林鶏など、野菜もお肉もどれも主役になるお鍋です。メはうどんと雑炊よりお選びください。



赤鬼鍋



県産黒豚とお野菜しゃぶしゃぶ

1人前 1,200円（税別） (2人前より) **要予約**

メのラーメンorリゾット付き

桃太郎ストーリーの赤鬼をイメージした裏鍋が「赤鬼鍋」です。牛すじからとった出汁とアゴ出汁を合わせたものに県産トマトを入れたトマトベースのピリ辛お鍋。出汁を吸った野菜を豚肉でくんでお召し上がりください。お好みで5段階の辛さからお選びいただけます。

選べるお鍋の京ひろコース料理 **要予約**

メインのお鍋は「桃太郎吉備団子鍋」、「赤鬼鍋」の2種類からお選びいただけます。

(2名様より前日迄に要予約)

90分飲み放題付き

※ボトル、一部のドリンクを除く



旬の野菜と鶏のお鍋 桃太郎吉備団子鍋



県産黒豚とお野菜しゃぶしゃぶ 赤鬼鍋

3,500円コース

【お1人様（税別）】

- ・前菜5種
- ・鍋
- ・鯖の薫焼き
- ・メ
- ・サラダ
- ・デザート

4,500円コース

【お1人様（税別）】

- ・前菜5種
- ・季節の天ぷら
- ・鯖の薫焼き
- ・鍋
- ・ローストビーフのサラダ
- ・メ
- ・茶碗蒸し
- ・デザート

5,500円コース

【お1人様（税別）】

- ・農園バーニャカウダ
- ・ローストビーフ
- ・鯖の薫焼き
- ・鍋
- ・赤海老の塩焼き
- ・メ
- ・茶碗蒸し
- ・デザート



鯖のしゃぶしゃぶ

1人前 1,200円（税別） (2人前より)

アゴ出汁で味わう「鯖のしゃぶしゃぶ」。刺身で食べられる鮮度抜群の鯖を、風味豊かな出汁にさっとぐらせお召し上がりください。

しゃぶしゃぶ追加メニュー（各1人前）

- ・メのうどんor雑炊 280円
- ・鯖 780円
- ・ねぎ 380円
- ・もち 280円

京ひろ コース料理

飲み放題別途

※コース料理には飲み放題は含まれておりません。



※写真は、伝統の和会席 5,000円

伝統の和会席

創業から愛されている冠婚葬祭に人気の会席料理です。

1人前 3,500円（税別）

前菜、お造り、茶碗蒸し、天ぷら、煮魚、ご飯、汁物、デザート

1人前 5,000円（税別）

前菜、お造り、焼き物、茶碗蒸し、天ぷら、煮魚、ご飯、汁物、デザート

※会席料理の内容はその日の仕入れによって変更になります。
前日までのご予約をお願いいたします。

飲み放題プラン

90分 1,500円（税別）

飲み放題プラン

120分 1,980円（税別）

ビール、日本酒、焼酎、ワイン、果実酒、ハイボール、サワー、ソフトドリンク各種



※写真は、和洋折衷 割烹バルコース 5,000円

和洋折衷 割烹バルコース **要予約**

京ひろ名物鯖の薫焼き鯖のしゃぶしゃぶ付きコース。

1人前 3,500円（税別） (2人前より)

前菜、鯖の薫焼き、薫焼きローストビーフサラダ、鯖のしゃぶしゃぶ、メのうどん、デザート



1人前 5,000円（税別） (2人前より)

前菜、鯖の薫焼き、赤海老の塩焼き、薫焼きローストビーフ、鯖のしゃぶしゃぶ、メのうどんor雑炊、デザート



旬彩 小鉢15品コース **要予約**

旬の味覚を多種多様な小鉢でお楽しみいただける

満足の15品コース。 1人前 5,000円（税別） (2人前より)

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。



農園バーニャカウダ

980円(税別)

濃厚な手作りバーニャソースで
地元の新鮮な生野菜をお召し上がりください。



新鮮野菜と地産地消にこだわった割烹バル洋風前菜

お野菜と前菜

旬を味わうヘルシー爆弾サラダ 880円(税別)

ボリュームたっぷり!ヘルシーサラダです。

薫焼きローストビーフのサラダ 980円(税別)

薫焼きローストビーフの欲張りサラダです。

トリュフ風味のアンチョビポテト 550円(税別)

人気の手作りポテトサラダです。

桃太郎トマトのジュレ 780円(税別)

地元岡山県産のトマトを使用しました。



新鮮なお魚とレモン風味のジュレを合わせた爽やかなカルパッチョです。

旬魚のカルパッチョ 780円(税別)

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。

ナスそうめん

地元岡山県産のナスを細く削ぎ
さっぱりとした一品に仕上げました。

380円(税別)



酒の肴

お酒のお供にピッタリな一品



備中高原鶏の
チャーシュー

岡山県産のブランド鶏
肉を使用したお酒に合
う一品です。

480円(税別)

自家製伝統の漬物 480円(税別)

岡山県産 連島ごぼうのから揚げ 480円(税別)

カマンベールチーズの薫焼き 480円(税別)

瀬戸内旬魚のなめろう

旬魚に味噌やしょうがなどを混ぜ、
包丁を使って粘り気が出るまで細かく
叩きました。

480円(税別)



旬魚カマのホイル焼き

新鮮な魚の肉厚で美味しいカマと
野菜をバター醤油で味わう、ふっく
らジューシーな一品です。

480円(税別)



自家製梅のたたききゅうり 480円(税別)

柚子香る手作りところてん 480円(税別)

博多炙り明太子 480円(税別)



レアな食感が楽しめる揚げたての牛カツに濃厚なソースとケーパーを添えました。

牛のレアカツ焦がしバターソース 980円(税別)



揚げたてで衣はサクサク、中は蟹の旨みたっぷりのクリーミーな食感です。

自家製カニクリームコロッケ 720円(税別)



人気の牛ステーキを自家製のソースで!ご希望により焼き加減を調節いたします。

牛ステーキ 980円(税別)



コラーゲンたっぷりの牛すじを4時間以上煮込んだトロトロで濃厚な一品です。
じっくり煮込んだ牛すじの赤ワイン煮 980円(税別)

旬の食材と熟練職人の技をお楽しみください

煮・焼・揚



季節の天ぷら
盛り合わせ

素材の味や風味をそ
こなわないよう、熟練
の技でサクッと揚げま
した。

980円(税別)

かぼちゃ団子

揚げたてのかぼちゃ団子に和風出
汁をかけた温かい一品です。

480円(税別)



備中高原鶏

黒酢のチキン南蛮

黒酢とたくあん入りの自家製タル
タルソースの酸味が柔らかい鶏肉に
よく合います。

680円(税別)



どじょうのから揚げ 550円(税別)

赤海老の塩焼き 680円(税別)

瀬戸内海鮮の和ひーじょ 980円(税別)

サーモンステーキ

脂が乗ったとろサーモンを香ばしく焼き上げ、
たまねぎたっぷりの自家製ステーキ
ソースで仕上げました。

820円(税別)



馬刺し 京ひろ 名物

熊本古閑牧場より直送される純国産の馬刺しは天下一品です。美容にも良いと言われ、ヘルシーで栄養価が高いのが特徴。口の中でとろける感じの肉質は、他では絶対味わえません！



熊本古閑牧場の
日本一の馬刺し 1,280円(税別)

「ふたえご」(アバラの部位)、「もも」、「たてがみ」の3種盛り。

自慢の割烹料理を大切に丁寧に仕上げました

伝統料理



ヘルシー
旬野菜の
炊き合わせ

素材にこだわった旬の野菜を上品に炊き上げました。 680円(税別)



茄子田楽

こだわりの自家製田楽味噌で味わう揚げたてのナスをお楽しみください。 580円(税別)



自家製
胡麻豆腐

舌触りが滑らかなるまで胡麻を念入りに磨り潰し、冷やし固めました。 520円(税別)

日本一の馬刺しのユッケ

馬肉の新鮮な脂ととろけるような卵黄が混ざり合い、上品で濃厚な甘みを味わえます。



680円(税別)

匠のうな重

創業から追い足している京ひろ秘伝の甘辛タレが人気です。



2,800円(税別)

具材たっぷり茶碗蒸し

580円(税別)

下津井タコの柔らか煮

680円(税別)

煮タコのおつまみから揚げ

680円(税別)

京ひろ秘伝の鰻の蒲焼・白焼き

2,400円(税別)

伝統の出汁巻き卵

しっかりと出汁をきかせ、しっとりふわっと丁寧に焼き上げました。

580円(税別)



満腹でも食べたい! 個性溢れる満足一杯

めごはん



オニオングラタン
スープ

甘みのある玉ねぎをアメ色になるまでじっくりと炒めたコクのあるスープです。

580円(税別)



黒毛和牛の
贅沢お寿司

和牛の希少部位「トウガラシ」を使用した贅沢なお寿司です。

920円(税別)



薫焼きローストビーフ丼 1,280円(税別)

柔らかく口の中でとろけるサーロインを蒸し焼きにローストビーフに仕上げ、風味付けに薫焼きにしました。

とろける! 和ダレのフォアグラごはん 1,280円(税別)



うま味たっぷりの穴子をふんわり上品に焼き上げました。

贅沢な逸品 穴井 1,300円(税別)

ご飯(岡山県産コシヒカリ)

180円(税別)

汁物(日替わり)

180円(税別)

自家製焼きおにぎり

480円(税別)

鯖の出汁茶漬け

980円(税別)



さっぱり
夏のそうめん

(夏季限定)

冷たく滑らかなのど越しをお楽しみください。

520円(税別)



出汁が決め手!
ほっこり笠岡煮麺

(冬季限定)

豊かな風味な小麦の香りです。

720円(税別)



ローストビーフ&フォアグラ
Half & Half

薫焼きローストビーフ丼とトロと濃厚な味わいのフォアグラごはんを一度に楽しめるようハーフサイズをご用意しました。

薫焼きローストビーフ丼ととろける! 和ダレのフォアグラごはんのハーフ&ハーフ

1,580円(税別)



ハワイアン料理の代表的な「ポキ」を割烹バル風にアレンジしました。

アボカドポキのミルフィーユライス 780円(税別)

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。



地元食材のキビを使った京ひろ新名物スイーツ

新倉敷パンケーキ

桃太郎伝説に登場するキビダangoは、その名の通り、日本の五穀のひとつである黍(キビ)を使ったお団子として知られる岡山名物。キビは、良質のたんぱく質、ビタミンB群、鉄分、ミネラル、食物繊維が多いにも関わらず低カロリーというまさに岡山を代表する「スーパーフード」。そのキビを使った新名物が京ひろの『桃太郎パンケーキ』です。

※パンケーキの提供時間約25分



ふわふわトロトロの新食感

京ひろ桃太郎 パンケーキ

980円(税別)



玉島老舗お茶屋さんの 抹茶パンケーキ

焼きたてアツアツの抹茶パンケーキを3種のトッピングと共にお楽しみください。

780円(税別)(2人前より)



みたらしソースの桃太郎パンケーキ 1,180円(税別)

和風ほうじ茶クリームの桃太郎パンケーキ 1,180円(税別)

岡山白桃ソースの桃太郎パンケーキ 1,280円(税別)

パンケーキとともにポットでゆっくり味わう優雅な一時
—— パンケーキとセットで注文100円割引 ——

ジンジャーツイスト ハーブベース ノンカフェイン

ミントとジンジャーをアクセントにキレのある飲み口に仕上げたハーブティー

アフリカネクター ハーブベース ノンカフェイン

ルイボスをベースにマリーゴールドやハイビスカスの花をブレンドしたハーブティー

ロイヤルミルクティー 紅茶ベース

ティーカップで味わう贅沢な香りとリッチな味わい

プレゼンテーションボックスで香りも確かめてからお選びいただけます。

All 680円(税別)

クラシックブラック 紅茶ベース

高品質なインド・セイロンティーのクラシックブレンド。スッキリとした喉越しの良いアイスティー

550円(税別)

オーガニックデトックスインフュージョン ハーブベース ノンカフェイン

たんぽぽの根・ごぼうの根など大地のエネルギーをたっぷり含んだデトックスブレンドのハーブティー

650円(税別)

お料理に合う各種ドリンクを豊富に取り揃えました

ドリンクメニュー

ビール

Beer

サントリー香るプレミアム(ドラフトビール) 550円(税別)

プレミアムモルツ(瓶ビール) 550円(税別)

アサヒスーパードライ(瓶ビール) 550円(税別)

作州津山ビール ITSUHA(地ビール) 750円(税別)

オールフリー(ノンアルコールビール) 500円(税別)

ハイボール

High Ball

角ハイボール 500円(税別)

生搾りグレープフルーツハイボール 550円(税別)

コーラハイボール 550円(税別)

ジンジャーハイボール 550円(税別)

白州森香るハイボール 600円(税別)

風香るハイボール(知多) 600円(税別)

カクテル

Cocktail

瀬戸内レモンサワー 530円(税別)

生搾りグレープフルーツサワー 530円(税別)

自家製梅モヒート(岡山産梅使用) 550円(税別)

スパークリングサングリア 630円(税別)

サングリア 630円(税別)

白桃スプリッツァー 630円(税別)

ノンアルコールカクテル

シャーリーテンプル 500円(税別)

ノンカシスオレンジ 500円(税別)

ノンカシスグレープフルーツ 500円(税別)

ノンピーチオレンジ 500円(税別)

ノンピーチグレープフルーツ 500円(税別)



岡山産ドリンク

Alcohol

岡山トマト使用!トマテキサワー 520円(税別)

きゅうりのヘルシー!ベジテキキュウリ 520円(税別)

マスカットのロワイヤル! 520円(税別)

FRUIT JAR生カシスオレンジ 520円(税別)

FRUIT JAR生カシスグレープフルーツ 520円(税別)

FRUIT JAR生カンパリグレープフルーツ 520円(税別)

FRUIT JAR生カンパリオレンジ 520円(税別)

FRUIT JAR生ファジーネーブル 520円(税別)

FRUIT JAR生ピーチグレープフルーツ 520円(税別)

ソフトドリンク

Soft Drink

コーヒー おかわり自由 ※ランチタイム除く Hot Ice 400円(税別)

カフェオレ Hot Ice 430円(税別)

ストロベリーオーレ Ice 480円(税別)

コーラ 400円(税別)

ジンジャーエール 400円(税別)

オレンジジュース 400円(税別)

グレープフルーツジュース 400円(税別)

白桃ジュース 400円(税別)

カルピス 400円(税別)

烏龍茶 Hot Ice 300円(税別)

トニックウォーター 400円(税別)

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。

蒜山ジャージーヨーグルト ソースの桃太郎パンケーキ

爽やかなヨーグルトソースとヨーグルトアイスをトッピングしました。

1,380円(税別)



マイティーリーフ

ホット
ティー
ポット

オーガニックダーズリンエステート 紅茶ベース

インドの高品質なダーズリンを使用した芳醇で奥深い味わいの紅茶

バナラビーン 紅茶ベース

心安らく豊かな甘い香りのフレーバーティー

ホホワイトオーチャード 緑茶ベース

後味スッキリ緑茶と白茶のブレンド、ジュシーな桃とメロンのフレーバー

カモミールシトラス ハーブベース ノンカフェイン

人気ナンバーワンの爽やかなハーブティー

アイス



マイティーリーフは、自然・健康志向の高いアメリカ・サンフランシスコ生まれのティーブランドで世界の名立たる高級ホテルでも愛飲されているお茶です。

ロイヤルミルクティー 紅茶ベース

濃厚なコクと芳醇な香りのミルクティー

680円(税別)



焼酎

Distilled Spirits

黒霧島(芋)	550円(税別)
二階堂(麦)	550円(税別)
八重丸(麦)	550円(税別)
富乃宝山(芋)	650円(税別)
吉兆宝山(芋)	650円(税別)
三岳(芋)	650円(税別)
魔王(芋)	850円(税別)
ボトルキープ いいちこ(麦)黒伊佐錦(芋)黒霧島(芋)	2,800円(税別)
お湯割りセットまたは、水氷セット ※ロック・水割り・お湯割り・烏龍茶・ソーダ割りが選べます	300円(税別)

日本酒

Sake

グラス Glass

GOZENSHU9(岡山)	ひや	550円(税別)
しゅわしゅわ(寄島)	ひや	950円(税別)
上喜元(超辛純米吟醸・山形)	ひや	750円(税別)
京都五山の四季(純米・京都)	ひや	750円(税別)
色おとこ(岐阜)	ひや	780円(税別)
備中流(吟醸・寄島)	ひや 冷酒	550円(税別)
伊七(雄町純米大吟醸 生酒・倉敷)	ひや 冷酒	550円(税別)
奇跡のお酒(玉島)	ひや 冷酒	550円(税別)
燦然(特別純米雄町・岡山)	ひや 冷酒	600円(税別)
純吟食中酒 旬(石川)	ひや 冷酒	870円(税別)

ボトル Bottle

萬年雪(荒走り本醸造未絞り原酒・倉敷)	2,800円(税別)
---------------------	------------

熱燗 Hot Sake

喜美心 名宝(寄島)	1合 400円(税別) / 2合 780円(税別)
燦然 佳撰(玉島)	1合 400円(税別) / 2合 780円(税別)

果実酒

Fruit Wine

自家製梅酒(岡山産梅使用)	550円(税別)
あらごし桃酒	550円(税別)
贅沢ゆず酒	550円(税別)

※ロック・水割り・お湯割り・烏龍茶・ソーダ割りが選べます

ワイン

Red, White, Sparkling Wine

グラス Glass Wine ALL 550円(税別)

アンジュエールブリュット(泡)
ファウンドストーンシャルドネ(白)
ファウンドストーンカベルネソービニオン(赤)

ボトル(泡) Bottle(Sparkling Wine)

アンジュエールブリュット(フランス)	3,800円(税別)
アンジュエールブリュットロゼ(フランス)	3,800円(税別)
モエシャンドン・インペリアルブリュット(フランス)	12,000円(税別)



ワインリストボトル(赤)

Wine Bottle(Red)List All 3,800円(税別)

シャトー・ニコ(フランス)	ミディアムボディ
つやのある口当たりでタンニンも滑らかな赤ワイン	
クロード・ヴァル(フランス)	ミディアムボディ
全体的なバランスの良さは最高峰のフランス最優秀醸造家のワイン	
エラシラーオーガニック(イタリア)	ミディアムボディ
野生ベリー系のピュアな旨みを閉じ込めたワイン	
フィエスタ(スペイン)	ミディアムボディ
砂漠でできたオーガニックワイン。フルーティさ抜群	
サイクルピノ・ノワール2014(ブルガリア)	ミディアムボディ
柔らかい口当たりと果実味豊かな余韻が心地よい	
ファウンド・ストーンカベルネ・ソーヴィニオン(オーストラリア)	フルボディ
オーク香も心地良く、複雑味とコクのある人気の赤	
オーカピノタージュ(南アフリカ)	ミディアムボディ
やや残糖を意識する南アフリカ固有ピノタージュ種	
アルタマルベック(アルゼンチン)	フルボディ
フルボディ愛好家注目のアメリカで大流行のブドウ品種	
ポルコティント(ポルトガル)	ミディアムボディ
ポルトガルワイン愛好家注目の肉食系ワイン	



ワインリストボトル(白)

Wine Bottle(White)List All 3,800円(税別)

シャトー・ベルヴュー・シヨレ(フランス)	辛口
ハーブ感あふれ、淡麗辛口で野菜の旨を引き立てる	
レ・タンヌオクシタンシャルドネ(フランス)	やや辛口
ふくよかで柔らか。程よい飲み応えて幅広く対応	
ピノ・グリージョオーガニック(イタリア)	辛口
フルーティさが前面に出た爽やかなタイプ	
フェウド・アランチョグリッロ(イタリア)	辛口
コアントローのような柑橘感とほんのりとした苦味	
クロスター・リースリング・モーゼル・Q.b.A.(ドイツ)	やや辛口
酸味の際立ちレモンやライムのように。ほのかな甘さがバランスを取る	
デル・スールシャルドネ・レゼルバ(チリ)	辛口
トーストした甘い樽香が漂い、柑橘果実のアロマが綺麗に広がります	
ファウンド・ストーンシャルドネ(オーストラリア)	辛口
トロピカル果実やグレープフルーツの新鮮な果実味を持ちます	
オーカシュナン・ブラン(南アフリカ)	辛口
根菜類との相性の良さ。ほんのり塩っぱいワイン	
ガゼラ(ポルトガル)	辛口
ポルトガルの名門ソグラベ社の魚料理に合う微発泡ワイン	

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。

京ひろ伝統の 和食ランチ



一番人気
伝統の味

熟練の職人が腕を振るった京ひろ自慢のお料理をぜひお召し上がりください。

ランチメニュー 伝統の京ひろ定食 サラダ、お造り、天ぷら、茶碗蒸し、おばんざい2種、ご飯、汁物、デザート **2,200円** (税別)
(11:30~14:00)

全てのランチメニューに
日替わりおばんざい、鉢とサラダがつきます



創業から追いついていない京ひろ秘伝の甘辛タレが人気です。
匠のうな重 **2,800円** (税別)
サラダ、汁物、漬物 ※提供時間約40分予約制 **要予約**



京ひろ名物、鱈の薬焼きに旬のお造りがついたお得なランチメニューです。
鱈の薬焼き定食(日替わり2種のお造り付き) **1,780円** (税別)
サラダ、おばんざい2種、ご飯、汁物



お子様に人気の海老フライや玉子焼きをセットにしました。
お子様ランチ **1,000円** (税別)
おにぎり2個、サラダ、フライ、茶碗蒸し、デザート



素材の味や風味をそこなわないよう、熟練の技でサクッと揚げました。
天ぷら定食 サラダ、おばんざい2種、ご飯、汁物 **1,480円** (税別)

京ひろの新しい 洋風ランチ



柔らかく口の中でとろけるサーロインを蒸し焼きにローストビーフに仕上げ、風味付けに薬焼きにしました。

薬焼きローストビーフ丼 サラダ、おばんざい2種、汁物 **1,580円** (税別) **Lunch Menu**
(11:30~14:00)



黒酢とたくあん入りの自家製タルタルソースの酸味が柔らかい鶏肉によく合います。
備中高原鶏黒酢のチキン南蛮 **980円** (税別)
サラダ、おばんざい2種、ご飯、汁物



素揚げにした季節の野菜をスパイシーなカレーに合わせました。
京ひろごろごろ野菜のベジタブルカレー **980円** (税別)
サラダ、おばんざい2種



人気の牛ステーキを自家製のソースで!ご希望により焼き加減を調節いたします。
牛ステーキ膳 **1,580円** (税別)
サラダ、おばんざい2種、ご飯、汁物

ランチドリンク
+ 200円 (税別)
コーヒー(Hot/Ice)
コーラ・オレンジジュース

デザートアイス
+ 200円 (税別)
バニラ・抹茶・ヨーグルト
黒ごま・季節のアイス

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。