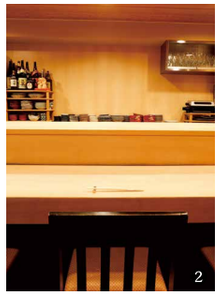
すし

すし処 満

すしどころ まん

カウンターで味わう 至高の技と心配り

夷川柳馬場に潜む知る人ぞ知る実力店。わずか7席のカウンターは、主人の寿司への真摯な姿勢に惚れ込んだ客が集う。「おいしいものを作りたい」その思いが実直に表現された握りは、ネタの味がしっかりと感じられる力強い逸品。とは言え、独りよがりではなく、カウンター越しの客の様子を見ながら供するタイミングを調整するなど、細かな心配りも心地いい。



①12～2月の期間しか味わえない白子鍋。焼き目をつけた白子にとろみのある出汁がよく絡む。②主人の仕事を目の当たりにできるカウンター③寿司はすべて時価。ネタに合わせてシャリの量を調整する。

優待内容
◎料理代金5%引き
※グループ全員
※正月営業日除く

TEL 075-223-3351（要予約／10:00AM～7:30PM）

MAP P64 C-5

京都市中京区夷川通柳馬場東入ル俵屋町305 フォーラム夷川1階 昼は予約のみ、夜5:30PM～11:00PM
休 月曜日、第3火曜日 平均予算 夜15,000円～（税別） ※サービス料はありません 座席 カウンター:7席、椅子席:6席 個室 無
禁煙席 全席禁煙 駐車場 無 車イスでの入店 可 お子様連れ 可 おひとり様のご利用 可 京阪「祇園四条」から徒歩約12分

●ご予約時に「京爛漫」ご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCBザ・クラス、プラチナ、ゴールド ザ・プレミア、ゴールド、ネクサスでお支払いください。
※2016年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などが変更になる場合があります。

京料理・懐石

ちもと／彩席ちもと

ちもと／さいせき ちもと

歌舞伎役者もご贔屓、春は雛人形も披露

創業290余年、木造3階の堂々とした店構え。ひいきにする方のなかには歌舞伎役者の姿も。季節の行事に応じた料理を提供するなかでも、話題をさらうのは春先の雛懐石（毎年料理内容変更あり）。上巳（じょうし）の節句にちなむ料理はもとより、店に展示される雛人形にも老舗の格が感じられる。店の向かいには、料亭の味を気軽に味わえる姉妹店・割烹『彩席ちもと』も。

①西石垣通に趣を添える立派な店構え。②部屋はすべて鴨川に面している。③椀物は筍のしんじょにうぐいす菜を添えて。雛寿司はあたたかな蒸し寿司に仕立てた。④春の懐石料理から八寸。向かって右に男雛、左に女雛は京都の飾り方。なかには赤貝のぬた和えやとこぶしが盛り付けられている。一段下の料理は橘玉子や菜種のお浸し、このわたなど。雛懐石は3/1～4/3（正午～3:00PM）まで。

優待内容
◎ドリンク（ビール、酒、ソフトドリンク）1本サービス
※「彩席ちもと」はおひとり様7,000円（税別）以上利用の場合
※グループ全員

TEL 075-351-1846（要予約）

MAP P64 A-8

京都市下京区西石垣通四条下ル（四条大橋西詰） 休 月2回不定休 阪急「河原町」・京阪「祇園四条」から徒歩約3分
【ちもと】 昼正午～2:30PM（L.O.）、夜5:00PM～8:00PM（L.O.） 平均予算 昼9,000円～（税別・サ別15%）、夜20,000円～（税別・サ別15%） 座席 座敷:8室 個室 8室（1室最大65名） 禁煙席 有※個室以外 駐車場 無
車イスでの入店 不可 お子様連れ 10歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用 不可
【彩席ちもと】 昼11:30AM～2:30PM（L.O.）、夜5:00PM～8:30PM（L.O.） 平均予算 昼3,000円～（税別）、夜8,000円～（税別）※昼夜ともにサービス料はありません 座席 カウンター:10席、椅子席:30席 個室 無 禁煙席 有※2階 駐車場 無
車イスでの入店 可 お子様連れ 10歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用 可

●ご予約時に「京爛漫」ご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCBザ・クラス、プラチナ、ゴールド ザ・プレミア、ゴールド、ネクサスでお支払いください。
※2016年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などが変更になる場合があります。

京料理・懐石

たん熊北店 本店

たんくまきたみせ ほんてん

文人墨客が愛した京料理の老舗で 伝統の味と京都の春を満喫する

1928年、初代栗栖熊三郎によって、高瀬川のほとりに創業。谷崎潤一郎をはじめとした多くの文人墨客から親しまれてきた滋味深い料理ともてなしは、その後80年余りに渡って京料理の代表として受け継がれてきた。季節の魚や野菜を使用し、装飾美でも魅せる会席はもちろん、京の四季を詰め込んだ弁当でも知られ、現代も美食家や著名人の舌を満足させ続けている。「たん熊北店 本店」は、そんな創業のころから変わらぬ京都ならではの楽しみを、平成のいまでも堪能できる数少ない店である。

①本店のある高瀬川沿いは、春には桜が咲き誇る京都でも有数の桜の名所でもある。②団体での食事にも対応できる2階の座敷。③薄いピンク色に色付けしたダシと桜の葉で、蓋を開けた瞬間に春が香る「グジの道明寺蒸し」。④器の柄が透けて見える桜鯛の薄造りは、見た目でも楽しめる。⑤海老やハマグリといった魚介の塩焼きや、フキノトウやタラの芽の天ぷらなど、豪勢な食材が盛られた「ほうらく焼き」は、4～5人前からの予約で提供。

優待内容
◎夜のおまかせコースご注文の方にドリンク1杯（生ビール、ソフトドリンク）サービス
※グループ全員

TEL 075-221-6990（要予約）

MAP P64 A-7

京都市中京区西木屋町通四条上ル紙屋町355 昼正午～3:00PM（L.O.2:00PM）、夜5:00PM～10:00PM（L.O.8:00PM） 休 不定休 平均予算 昼6,000円～（税別・サ別10%）、お弁当3,500円～（税別・サ込）、夜15,000円～（税別・サ別10%） 座席 カウンター:7席 個室 座敷:6室（1室最大20名） 禁煙席 全席禁煙（喫煙スペース有）
駐車場 無 車イスでの入店 可 お子様連れ 可 おひとり様のご利用 可 阪急「河原町」から徒歩約5分

●ご予約時に「京爛漫」ご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCBザ・クラス、プラチナ、ゴールド ザ・プレミア、ゴールド、ネクサスでお支払いください。
※2016年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などが変更になる場合があります。

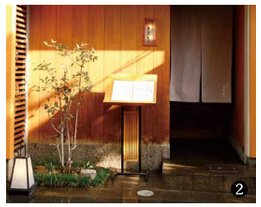
日本料理・懐石

日本料理 とくを

にほんりょうり とくを

一品料理も豊富に揃う ひとり客にも人気の割烹

店主、徳尾真次氏は「たん熊北店」や祇園の割烹を経て、2005年に下木屋町に『日本料理 とくを』を開店。昔ながらの割烹スタイルを大切に、コースだけではなく、すっぽん丸鍋など旬の食材をシンプルに調理した一品料理が50種類以上も揃うのが魅力。ライブ感を味わえるカウンター席では、店主による日本料理ならではの妙技を目の当たりにすることができる。



①L字カウンター10席とテーブル個室が1室。②賑やかなイメージの木屋町通も、四条通より南はしっとり落ち着いた雰囲気。③お造り盛り合わせ2,500円（税別）。写真は天然の本鯖や瀬戸内の鯛、さっと湯通しすることで甘みを増した車海老など。④すっぽんの旨みが凝縮した丸鍋3,000円（税別）。こちらでは食べやすいように、炊いた後に骨を取ってから出される。小サイズにしたり、コースに組み込むことも可能。

優待内容
◎夜のおまかせコースご注文の方にドリンク1杯（生ビール、ソフトドリンク）サービス
※グループ全員

TEL 075-351-3906（要予約）

MAP P64 A-8

京都市下京区木屋町通仏光寺上ル天王町151 昼正午～2:00PM（入店は0:30PMまで）、夜6:00PM～10:00PM（入店は8:00PMまで） 休 日曜日、第三月曜日 平均予算 昼6,000～8,000円（税別・サ別2%）、夜12,000～15,000円（税別・サ別2%） 座席 カウンター:10席、個室:1室 個室 1室（最大6名）
禁煙席 全席禁煙 駐車場 無 車イスでの入店 可 お子様連れ 可 おひとり様のご利用 可 阪急「河原町」から徒歩約5分

●ご予約時に「京爛漫」ご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCBザ・クラス、プラチナ、ゴールド ザ・プレミア、ゴールド、ネクサスでお支払いください。
※2016年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などが変更になる場合があります。