

いもぼう 平野家本店

優待 内容	◎料理1品サービス ※グループ全員
----------	----------------------

TEL 075-561-1603 (要予約)

📍 京都市東山区円山公園内知恩院南門前 **MAP P64 B-2**

🕒 10:30AM～9:00PM (L.O. 8:00PM)

🏠 無休

💰 昼2,500円～(税別)、夜4,000円～(税別)
※昼夜ともにサービス料はありません。

🚶 地下鉄東西線「東山」から徒歩約10分

座席／座敷:12室、椅子席:34席 個室／15室(1室最大40名)
禁煙席／全席禁煙 駐車場／1台 車イスでの入店／可
お子様連れ／可 おひとり様のご利用／可

①一隻の船のように奥へと長い建物。席は土間の通路脇に連なる掘りこたつ式の小部屋で、昔ながらの雰囲気。②知恩院から円山公園に入ってすぐのところにある。③いもぼう懐石5,000円(税別)。名物の「いもぼう」に、季節の食材を使った品々がつく懐石コース。

●予約時に「京爛漫」を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。※2018年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などに変更になる場合があります。



1



3



2

物語の舞台で味わう
300年超の京名物

享保時代に粟田青蓮院に仕えていたという初代平野権太夫。その頃に出会った海老芋(唐芋)と棒鱈を炊き合わせたのが、名物いもぼうのはじまり。丁寧な下仕事の後、丸1日かけて炊き上げられたいもぼうは、棒鱈が驚くほど軟らかく、海老芋のホクホク感もたまらない。松本清張もこの味を好み、自身の小説にも登場させたほど。

おがわ

優待 内容	◎ドリンク1杯サービス ※グループ全員 ※夜のみ
----------	-----------------------------

TEL 075-525-3327 (要予約／10:00AM～10:00PM)

📍 京都市東山区祇園町北側347-51第一雅ビル **MAP P64 D-2**

🕒 昼正午～0:30PM (L.O.)、
夜6:00PM～9:00PM (L.O.)

🏠 日曜日

💰 昼6,000～9,000円(税別・サービス料別)、夜18,000円～(税別・サービス料別)

🚶 京阪「祇園四条」から徒歩約10分

座席／カウンター:7席 個室／無 禁煙席／全席禁煙 駐車場／無 車イスでの入店／不可 お子様連れ／18歳未満の方は入店不可 おひとり様のご利用／可

①コース料理より、焼物のナドグロと淀大根。梅肉のタレと黒七味が味を引き締める。椀物の白子のすり流しは、裏ごした白子を溶かした出汁で自家製豆腐を味わう。ほか、造り3種盛。②祇園の町並みに馴染む落ち着いた店構えが、これから味わう料理への期待を高める。③店内に一步入ると、清々しい木のカウンターが出迎えてくれる。



1



3



2

花見小路通を入った路地にある割烹。「嵐山吉兆」や「祇園さゝ木」で腕を磨いた小川洋輔氏の力量は、独立後わずか1年でミシュランの星を獲得したことから明らかだ。先付にはじまり、椀物や造り、焼物などからなる全9品のコースは、伝統的な和の味わいから創意に満ちたもので、懐の広さを感じさせる。

気概溢れる美味に
心躍らされる割烹



4



5

①季節の食材を組みあわせ、さまざまな味が楽しめるリブット。色とりどりの素材や、バルミジャーノ・レッジャーノで作った器から漂う芳醇な香りなど、五感で味わえる逸品に仕あげている。②パリパリに焼かれた甘鯛の鱗と水菜の食感が楽しい、水菜と甘鯛のスパゲッティ鱈のクロカンテ添え。水菜を使ったパスタは代表的なメニュー。③活きオマール海老とカリフラワーのパンナコッタは、色鮮やかなカリフラワーを使って。パンナコッタは旬の素材を用いるので、四季を通して供される。カリフラワーと海老という組み合わせを、パンナコッタとして出すところにオリジナリティが光る一品。④⑤緑を基調に、ゆったりとした雰囲気。大きな窓から八坂の塔が望める絶好のロケーション。

●予約時に「京爛漫」を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。※2018年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などに変更になる場合があります。

イル・ギオットーネ

優待 内容	◎ドリンク1杯サービス ※グループ全員
----------	------------------------

TEL 075-532-2550 (要予約／11:00AM～) ※予約希望日の1ヵ月前より受付

📍 京都市東山区下河原通塔ノ前下ル **MAP P64 C-4**

🕒 昼正午～2:00PM (L.O.)、夜6:00PM～8:00PM (L.O.)

🏠 火曜日

💰 昼5,000～10,000円(税別・サービス料別5%)、
夜10,000～15,000円(税別・サービス料別10%)

🚶 京阪「祇園四条」から徒歩約13分

座席／カウンター:2席、椅子席:44席 個室／1室(最大12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／個室に限る おひとり様のご利用／可



3

京野菜とイタリアンの競演で
こだわり抜かれたひと皿に感動

東山のシンボルマークである法観寺八坂の塔のすぐそばにある一軒家のイタリアンレストラン。オーナーシェフの笹島保弘氏は、「もしイタリアに京都という州があったら」をコンセプトに、京野菜をはじめとする地の食材を、イタリアンの技法でアレンジしたバイオニアだ。素材本来の味が引き出された野菜は、移り変わる京の四季を見事に表現。創意工夫に溢れるメニューはひと皿ひと皿に驚きがあり、目と舌で楽しませてくれる。



1



2

●予約時に「京爛漫」を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。※2018年1月現在の情報です。営業時間、所在地、料金などに変更になる場合があります。