

ちひろ

京料理・懐石

千ひろ

| | |
|----------|--------------------------|
| 優待 内容 | ◎瓶ビール(中)サービス ※グループに1本 |
|----------|--------------------------|

TEL 075-561-6790 (要予約)

〒605-0841 京都市東山区祇園町北側279-8 MAP P64 D-3

☎ 昼正午～1:00PM(L.O.)

※前日までに要予約、
夜5:00PM～8:30PM(L.O.)

📅 月曜日

💰 昼12,000～18,000円(税別・サービス料別10%)、
夜12,000～18,000円(税別・サービス料別10%)

📍 京阪「祇園四条」から徒歩約5分

座席/カウンター:8席、座敷:1室 個室/1室(最大7名)
禁煙席/あり※カウンター席のみ 駐車場/無
車イスでの入店/可 お子様連れ/6歳未満のお子様は入店不可
おひとり様のご利用/可※夜のみ



有名割烹の流れを汲んだ
路地の名店で知る本物の味

『千ひろ』の千は、主人の父が創業した老舗割烹「千花」から一字とったもの。京料理の本流を守りながらも、魚介に旬の果物をあわせるといった、玄人好みの皿がさりげなく登場するのも『千ひろ』ならでは。もちろん、「おいしい料理は素材から」と素材選びにも一切の妥協を許さない。無駄を削ぎ落としたシンプルな調理こそ、本物の味を追求した結果と言えよう。

① 魯山人の器に盛り付けられた、鯛と鱧の造り。白身は「千花」譲りの塩昆布でいただく。② 18,000円(税別・サービス料別10%)のコースから。穴子しんじょうに松茸を添えた椀物。大ぶりの松茸と澄んだ出汁の香りが鼻腔をくすぐる。器は明治期の漆椀で、蓋には蒔絵による秋草の意匠が。③ 八坂神社にほど近い路地のなかにある店。④ オープンから17年の月日を感じさせない白木のカウンターには、樹齢400年の檜の一枚板を使用。座敷席の個室は1室。

●予約時に「京懐漫」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、料金などが変更になる場合があります。

ぎおんすえとも

京料理・懐石

祇園末友

| | |
|----------|----------------------|
| 優待 内容 | ◎料理代金5%引き ※グループ全員 |
|----------|----------------------|

TEL 075-496-8799 (要予約)

〒605-0841 京都市東山区八坂通大和大路東入ル MAP P64 E-4

☎ 昼正午～1:00PM(L.O.)、
夜6:00PM～8:30PM(L.O.)

📅 不定休

💰 昼5,500円～(税別・サービス料別5%)、
夜20,000円～(税別・サービス料別10%)

📍 京阪「祇園四条」から徒歩約10分

座席/カウンター:8席、座敷:1室 個室/1室(最大10名)
禁煙席/全席禁煙(喫煙スペースあり) 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



日本の伝統文化と
歳時を巧みに表現した懐石を

建仁寺の真南、名店がひしめく祇園エリアで人気の新鋭店。主人の末友久史氏は名料亭で修業し、「祇園 花霞」で料理長を務めた人物。日本の建築美にこだわって設計した店構え、四季の移ろいを表現した料理の数々には、「現代の日本で失われつつある良き文化を伝えたい」という末友氏の思いがうかがえる。華やかな盛り付けや器もあわせて、五感で楽しみたい。

①夜の懐石から先付の柚子蒸し。蓋を開けると蒸気が舞い、柚子のいい香りが広がる。土鍋の中に熱い石が入っているのは、「寒い季節だから湯気を表現したかった」と末友氏。②あわ麩や紅葉人参、銀杏、南京で織り成す、うなぎの印籠の丸仕立て。厳選された器の美も堪能したい。③清々しい白木のカウンターは8席。末友氏との会話をぜひ楽しみたい。④店は町家が並ぶ静かな通りに佇む。

●予約時に「京懐漫」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、料金などが変更になる場合があります。