きょうやきにく ひろ ぎおんやまなあん

肉料理 京やきにく弘 祇園山名庵

情趣溢れる空間で、味わい豊かな焼肉を

京都の精肉店が手がける焼肉店としておなじみの『弘』のなかでも、祇園らしい情緒が楽しめるのがこちら。100年以上の歴史ある料理旅館の趣を残し、13種類の特徴的な部屋がある店内で肉のうまみを堪能できる。肉はブランドにこだわらず、上質な黒毛和牛を一頭買いするのがこだわり。焼肉を中心に、希少部位などいろいろな種類を少しずつ味わえるコースで楽しむのがおすすめ。

優待内容	◎特製牛しぐれ煮プレゼント ※グループ全員

075-561-1717（要予約）

- 京都市東山区祇園四条縄手上ル新橋　MAP P64 E-2
- 夜のみ5:00PM～0:00AM(L.O.11:00PM)
- 年2回不定休、12/31・1/1
- 夜7,000円～(税別)※サービス料はありません。
- 京阪「祇園四条」から徒歩約5分

座席／カウンター:24席　個室／13室
禁煙席／1階カウンター、2階のビックテーブル　駐車場／無
車イスでの入店／不可　お子様連れ／可
おひとり様のご利用／可

①料理長おまかせコースより、写真上は厳選焼肉三種盛りとホルモン焼き。見事なサシのリブロースや骨付きカルビなど、内容は日替わり。写真下は“天下無敵のヘレ”と“史上最強のロース”、和牛たん塩九条葱添え。名物のロースは、厚めのサイコロ切りにした軟らかな肉をさっと焼き、レアでいただく。②明治期に建てられた元・旅館ならではの、レトロモダンな造りが印象的。写真の部屋「高雄」からは鴨川も見える。③祇園の町並みになじむ落ち着いた雰囲気。

●予約時に「京燗漫」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。

ぎおんまたよし

京料理・懐石 祇園又吉

創意あふれる演出が目にも美味なる割烹

若くして名料理旅館の料理長を務めた又吉一友氏が独立し、カウンター割烹スタイルで魅了する一軒。伝統的な懐石の技は踏襲しながらも、同氏の出身地である沖縄の食材を取り入れるなど、おおらかさのある料理でもてなす。窯元に特注で手がけてもらうという器などで、季節の味わいが一層深いものとなる。

優待内容	◎瓶ビール(中)またはウーロン茶(小瓶200ml)サービス ※グループに1本

075-551-0117
（要予約／2:00PM～5:00PM）

- 京都市東山区祇園町南側570-123　MAP P64 D-3
- 昼正午～0:30PM(最終入店)、夜6:00PM～8:00PM(L.O.)　※昼夜ともに完全予約制
- 不定休
- 昼10,000～35,000円(税別・サービス料別10%)、夜16,000～35,000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:9席　個室／2室(6名・10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／12歳未満のお子様は入店不可　おひとり様のご利用／不可

①鱧と松茸を使用した煮物椀は、贅沢な一品。そのほかにも日本の四季の素材の魅力を生かした調理で味わう皿が並ぶ。②春らしいハマグリの貝殻を器に使った、色とりどりの貝あわせは先付け代わりに。③料理人の繊細な仕事を見ながら料理が味わえるカウンター席は、全9席。④2008年の開店以来、7年間親しんだ場所から、2015年2月に祇園町南側の中心部に移転した。

●予約時に「京燗漫」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。

きょうりょうり ぎおん はなさと

京料理・懐石 京料理 祇園 花郷

わが家のようにくつろいで祇園の風情を五感で楽しむ

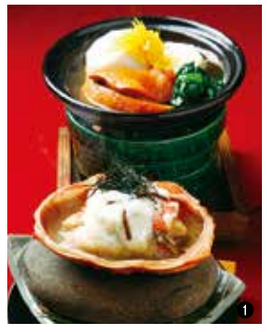
古い茶屋を改装した上品な店構えの京料理店。南禅寺の管長が名付けた店名が示すとおり、漂う木の香りや掘りこたつが、まるで帰郷したかのような落ち着きを感じられる。やわらかな口当たりの井戸水で調理された旬の魚介や京野菜は、驚くほど優しい味。肩の力を抜いて、京懐石の粋をゆったりと味わいたい。

優待内容	◎生ビールまたはソフトドリンク1杯サービス ※グループ全員

075-561-3311（要予約）

- 京都市東山区祇園花見小路通下ル西側三筋目角　MAP P64 D-3
- 昼11:00AM～3:30PM(L.O.2:30PM)、夜5:00PM～10:00PM(L.O.8:00PM)
- 不定休
- 昼3,000円～(税別・サービス料別10%)、夜8,000円～(税別・サービス料別10%)
- 阪急「河原町」から徒歩約8分、京阪「祇園四条」から徒歩約5分

座席／座敷:7室(掘りこたつが3室、畳の上に椅子・テーブル席が4室)、椅子席:16席
個室／8室(1室最大40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



①冬の懐石コースより。蟹のかぶら蒸しと海老芋とあん肝の旨煮。②全12皿からなる懐石料理「祇園(夏)」10,000円(税別・サービス料別10%)。見ためにも楽しめる料理は、同店の厨房で受け継がれる伝統でもある。③天然のムク材がふんだんに使われた室内。古物商も営むという店主が目利きした本物志向の掛け軸や屏風が、落ち着いた空間を演出する。④暖簾にゆらめく店名は、南禅寺現管長の直筆。

●予約時に「京燗漫」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。