桶のなかでうなぎの筏が並ぶ

厳選素材と熟練の技法:

の粋を天婦羅で味わう

すし まつもと

が鮮まつもと

○飲食代金5%引き ※グループ全員

(要予約)

同 京都市東山区祇園町南側570-123 MAP P64 E-3 ☑ 昼正午~2:00PM(L.O.1:00PM)、 夜6:00PM~9:00PM(L.O.8:00PM)

休 火曜日、水曜日の昼

優待

内容

¥ 昼10,000円~(税込)、夜15,000円~(税別) ※昼夜ともに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:7席、椅子席:4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



ぎり」と「つまみとにぎり」の2コー れる魚介を、ひと手間かけて素お出しする」と言う明石から直 .信条。味わえるのは「おまかせ もの以上のおいしさに仕立て 3日熟成させ、





①シャリは砂糖を加えず、江戸前の流儀をつらぬき、酢と塩でネタ と米のうまみを際立たせる。いい塩梅で締めたコハダ、とろける煮 穴子、大間の鮪など、お昼は13貫で10,000円~(税込)。②すっ きりと美しい店内。③祇園らしい風情ある町家。

●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、ブラチナ、ゴールド・ザ・ブレミア、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。

ぎをん うおけや う

ラネ゙祇をんう桶やう

◎ 「う 」オリジナル手ぬぐい(非売品) プレゼント ※グループ全員 内容

(要予約) (東予約)

同 京都市東山区祇園西花見小路四条下ル MAP P64 D-3 ☑ 昼11:30AM~2:50PM(L.O.2:30PM)、 夜5:00PM~9:00PM(L.O.8:00PM)

休 月曜日(祝日の場合は火曜日)

真摯な仕事が光る

な江戸前寿司を祇園

¥ 昼4,000円~(税別・サービス料込)、夜5,000円~(税別・ サービス料込)

員 京阪「祇園四条」から徒歩約7分

座席/座敷:22席、椅子席:10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/可 おひとり様のご利用/可

①不動の名物「う桶」は3人前から5人前を用意。そのほかにも、 うなぎ尽くしのコースや1品料理もある。②素朴な雰囲気の空間 で、絶品のうなぎ料理が味わえる。③祇園の風情ある一軒家。



伝のタレでさらに味が際立つ。人間国 中川清司氏が手がけた杉桶に 備長炭を使って熟練の職人命せる国産うなぎ。その厳選 全国の信頼できる生産者か 「蒸す」ひと手間を加え がり、秘





●予約時に「京爛湯 | をご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCBザ・クラス、ブラチナ、ゴールド・サ・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。

てんぷら てんそう

天ぷら ぎをん 天婦羅 天宗

◎ドリンク1杯サービス 優待 ※グループ全員 内容

6.075-561-0555

(要予約/10:00AM~8:30PM)

同 京都市東山区四条花見小路下ル三筋目西入ル MAP P64 E-3 @ 昼11:30AM~2:00PM(L.O.)、

夜5:30PM~8:30PM(L.O.) 休 日曜日※春・秋のシーズン中は無休

¥ 昼3,000円~(税別)、夜10,000円~(税別) ※昼夜ともにサービス料はありません。

□ 京阪「祇園四条」から徒歩約7分

座席/カウンター:10席 個室/個室カウンター(最大5名)※1人 2,000円(税別)、夜のみ2名様より利用可 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※お子様 もコース料理をご注文ください おひとり様のご利用/可

①天婦羅はゲストにあわせて1品ずつ揚げるスタイル。②吹き抜 けの天井で開放的な空間を楽しめるカウンター席。③祇園の中 心地に暖簾を掲げ、近隣に由緒あるお茶屋なども多い。



には旬の京野菜や四季の食材が使わ趣を感じられるのが醍醐味。天婦羅揚げ技の妙に感嘆しながら、祇園の 京都の「粋」が凝縮。 しながら京都の風情 食事後に由緒あ 素材のう また、花見 油や塩にいた





●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、ブラチナ、ゴールド・ザ・ブレミア、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。

17 16