

# 天ぷら 圓堂 八坂西邸

優待内容	①コース代10%引き ②ドリンク(グラスワイン、スパークリングワイン、ウーロン茶)1杯サービス ※グループ全員
------	---

TEL 075-551-1488 (要予約)

※「天ぷら八坂圓堂」と同じ電話番号になりますので西邸をご希望の方はご予約時にお問い合わせください。

〒605-0841 京都市東山区八坂通小松町149 MAP P64 E-4

営業時間 昼11:30AM~2:45PM(L.O.)、夜5:00PM~9:15PM(L.O.)

無休

料金 昼4,000円(税別・サービス料別10%)、夜10,000円(税別・サービス料別10%) ※お座敷利用の場合は昼夜ともサービス料別15%

アクセス 京阪「祇園四条」から徒歩約10分

座席/カウンター席:16席、座敷2室 個室/3室(1室8~40名)  
禁煙席/あり 駐車場/無 車イスでの入店/可  
お子様連れ/不可 おひとり様のご利用/可※カウンター席のみ



**庭園を眺めながら味わう 天ぷら職人の妙技**

2016年12月15日にオープンした、天ぷらの名店「圓堂」の別邸。京都最古の禅寺「建仁寺」の勅使門と寄り添うように暖簾をかかげるこちらでは、圓堂の代名詞である「名大天ぷら」のほか、旬の食材を使った多彩な一品料理が味わえる。目の前で練り広げられる職人の技と、京都らしい風情を感じられる庭園を眺めながら料理が味わえるカウンター席のほか、最大40名まで利用可能な個室も。落ち着いた大人の雰囲気も漂う祇園の町で、極上の天ぷらとお酒に舌鼓を打ちながら贅沢な夜を過ごすほしい。



①目の前で職人が揚げるため、最もおいしいサクサクの瞬間を味わうことができる。職人の妙技に酔いしれて。②ゆったりとしたカウンター空間。奥には庭園を眺めることができる。③建仁寺の勅使門前にあり、祇園観光の締めには最適な立地も魅力のひとつ。

●予約時に「京橋漫」をご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCB/ザ・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。

# 天ぷら 圓堂 八坂

優待内容	①コース代金10%引き ②ドリンク(グラスワイン、スパークリングワイン、ウーロン茶)1杯サービス ※グループ全員
------	--

TEL 075-551-1488 (要予約)

〒605-0841 京都市東山区小松町566 MAP P64 D-4

営業時間 昼11:30AM~3:00PM(L.O.2:45PM)、夜5:00PM~10:00PM(L.O.9:15PM)

無休

料金 昼4,000円~8,000円(税別・サービス料別10%)、夜10,000円~15,000円(税別・サービス料別10%) ※お座敷利用の場合は昼夜ともサービス料別15%

アクセス 京阪「祇園四条」から徒歩約10分

座席/カウンター:16席、座敷6室 個室/6室(1室最大20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/不可  
おひとり様のご利用/可※カウンター席のみ



①13,000円(税別・サービス料別10%)のコースから。先付、お造りなど。天ぷらは名物と呼べる品がいくつもあり、帆立をレアで揚げたものもそのひとつ。ウニを海苔で巻いたものなど、食通を唸らせる一品も。②L字形のカウンター席は、目の前で天ぷらを揚げる様子が見られる。③日本酒はもちろん、ワインなども用意。坪庭を眺めながら優雅な時間を過ごせる。  
※写真の天ぷらやお造りなどの内容は季節や入荷状況により変わります。

●予約時に「京橋漫」をご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCB/ザ・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。

**お茶屋の風情のなかで食す 天ぷら、創意工夫のコースが人気**

昔ながらの京町家が残る八坂通。そこにあったお茶屋が、30年ほど前に天ぷらのお店へと様変わりした。往時の座敷やお茶室を残しながら、御影石のカウンター席も用意。綿実油100%で揚げる天ぷらはカリッと軽い。食材には吟味を尽くし魚介は明石のかつきから。野菜には京野菜も盛り込む。天ぷらを4~5回に分けて供するお座敷コースは、メリハリの効いた構成で、主人の創意を感じとれる。昔ながらの趣を感じられる祇園で京都の四季を盛り込んだ極上のネタを堪能できる「八坂圓堂」。高台寺や八坂神社といった京都散策の折にぜひ立ち寄ってみてはいかがだろうか。

