

りょうりょかん しらうめ

料理旅館 白梅

優待 内容	①京都の地酒(2合)1本プレゼント※グループに1本 ②女性の方におい袋プレゼント(宿泊者のみ) ※グループ全員
----------	---

TEL 075-561-1459
(要予約／9:00AM～10:30PM)

〒京都府東山区祇園新橋白川畔り **MAP P64 E-2**
(四条通手三筋上ル東入ル)

☎ 食事／夜のみ5:30PM～10:00PM(L.O.7:30PM)、
宿泊／チェックイン3:00PM、チェックアウト11:00AM

☎ 不定休

¥ 食事／8,000～15,000円(税別・サービス料別(1人1,500円))、
宿泊／1泊2食付32,000円～(税別・サービス料込)

📍 京阪「祇園四条」から徒歩約3分

座席／カウンター8席、座敷5室 個室／5室(1室最大30名) 部屋／5室
(1室最大5名) 禁煙席／無 駐車場／2台(有料) 車イスでの入店／1階
席は可 お子様連れ／可 おひとり様のご利用／可(時期により不可)

①春の桜鯛、夏の鰻、秋の丹波栗、冬のかぶら。旬の素材を見た
目にも鮮やかに盛り付けた京懐石。②白川に面した客室からは、
情緒豊かな祇園の町並みが見渡せる。③ショップ併設の談話室。
④総檜造りの浴室。床暖房付きなので冬でも暖か。



絶妙なおもてなしに
また来たいくなる宿

樹齢100年を超える梅の古木が
立ち並ぶ白川沿いにある。元々お茶
屋として使われていた数寄屋造り
の建物は、網代天井をはじめとす
る職人のこだわりが感じられ、江戸
時代の面影をいまに残す。はんなり
とした雰囲気の中で味わえるの
は、四季折々の食材が彩られた京懐
石。食事のみでも個室で楽しめる。

●予約時に「京懐石」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。

りょかん もとなご

旅館 元奈古

優待 内容	◎ちりめん山椒プレゼント ※グループ全員
----------	-------------------------

TEL 075-561-2087 (要予約)

〒京都府東山区高台寺ねねの道鯉尾町511 **MAP P64 C-3**

☎ 食事／夜のみ6:00PM～7:30PM(L.O.)
宿泊／チェックイン 4:00PM、チェックアウト 10:00AM

☎ 不定休

¥ 食事／夜8,000～10,000円(税別・サービス料込)、
宿泊／1泊2食付18,000～27,000円(税別・サービス料込)

📍 京阪「祇園四条」から徒歩約15分

部屋／11室 個室／1室 禁煙席／あり 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／不可

①朝食は湯豆腐を中心に。夕食は月替わりの京料理を。写真は
鯖寿司や持ち鮎の有馬煮など、紅葉時期に供される八寸。
②鯛とかぶらの炊きあわせ。③手入れの行き届いた庭園を独り占
めできる1階の客室。④行灯でライトアップを行う3月の「京都・東
山花灯路」、桜や紅葉の時期など、1年中にぎわうねねの道に面し
ていながら、玄関は脇道に位置し、ひっそりしている。



そぞろ歩きも楽しい
風情ある立地も魅力

元は個人宅だった屋敷には、趣の異
なる11室の客室を用意。大人数で
宿泊できる三間続きの部屋や2つ
の貸切風呂もあり、家族旅行にも
おすすめ。伝統的建造物群保存地
区という立地から近隣に高い建物
がなく、2階からの眺めも一興。家
庭的な雰囲気は肩ひじをはること
なく、ゆったりと落ち着ける。

●予約時に「京懐石」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。

フュージョン料理

レストラン よねむら

優待 内容	◎食前酒1杯サービス ※グループ全員
----------	-----------------------

TEL 075-533-6699 (要予約)

〒京都府東山区八坂鳥居前下ル **MAP P64 C-3**
清井町481-1

☎ 昼正午～1:00PM(L.O.)、夜5:30PM～9:00PM(L.O.)

☎ 火曜日

¥ 昼7,000～10,000円(税込)、夜16,000～20,000円(税込)、
【コース】昼6,800円・12,000円、夜16,000円(すべて税込)
※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10分

座席／カウンター16席、座敷2室、椅子席8席、
2階カウンター5席 個室／2室(4～10名までご利用可)
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※大人4名以上での個室利用時のみ
おひとり様のご利用／可



ディナーコースから2品。①蟹クリームコロッケと蟹のリゾット添
え。洋食の定番も「レストラン よねむら」の手にかかれば別物に。
バジルやピーマンのソースなど、すぐ場所によって味が変化する
趣向。②魚介類を使った冷たいオードブル。一口サイズだが、ど
れも創意工夫に満ちた味わいと存在感。③シェフの創作現場を
間近で見ることができるカウンターのほか、個室もある。④表構え
は純和風。店のロゴが入った暖簾がかかる。

●予約時に「京懐石」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。

躍動感あふれるカウンターで食す
五感震える、驚きに満ちたひと皿

あらゆる食材を組みあわせ、唯一無
二の味へと昇華させるセンスと技術。
米村昌泰氏の自由な発想から創造
される、多彩な料理はまさに驚き
の連続。最近ではゲスト自らがオリ
ジナルのソースを作り、それぞれの
皿で仕あげる参加型の料理といっ
た新しい試みもある。東山に移転し
て早16年。『レストラン よねむら』は
今後もますます目が離せない、美
食家たちの聖地だ。

