

京料理・懐石 一子相伝京の味 **なかむら**

優待 内容	◎お土産プレゼント ※グループにおひとつ
----------	-------------------------

TEL **075-221-5511** (要予約)

📍京都市中京区富小路通御池下ル 松下町136 MAP P63 C-6

🕒 昼正午~1:00PM(入店)、夜6:00PM~7:00PM(入店)

📅 日曜不定休

💰 昼15,000円・20,000円(すべて税別・サービス料別15%)、
夜20,000円・25,000円・30,000円(すべて税別・サービス料別15%)

🚶 地下鉄烏丸線「烏丸御池」から徒歩約5分

🪑 座席/座数:4室(掘りこたつ) 個室/4室(1室最大26名)

🚭 禁煙席/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/不可



①②③は25,000円(税別・サービス料別15%)のコースにつく3品。①前菜は片山津の橋立港で獲れた蟹を生姜酢でさっぱりと。②白味噌雑煮。ぐじと同様、1年を通じてコースにつく。焼いた丸餅とときがらしのシンプルな仕立て。③大皿に盛り付けられたぐじはなかなかお目にかかれないサイズ。これで約8人分。バリバリとした食感の皮も香ばしい。④1階の客室。漆のテーブルが光る。⑤町中の好立地。

三子相伝の味を守る町中の料亭で香ばしいぐじ(甘鯛)の酒焼きと京の白味噌雑煮

文化文政時代創業、当主で6代を数える。ぐじ(甘鯛)や鯖といった若狭ものを京へ運ぶ「かつぎ」にはじまり、お公家方の口にあう魚を選び調理するなかで腕をみがく。名物はぐじの酒焼き。吟味した最高のぐじを一晚寝かせ、酒を塗りながら丁寧に焼きあげる。取り分けた魚には、仕あげに女将がうまみの溶け出した酒を金杓子でふりかける。部屋いっぱい広がる香りもまた味の記憶となる。ぐじの酒焼きは、いずれのコースにもつく(漁の関係で変更の場合あり)。



●予約時に「京欄漫」をご覧のもの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、料金などに変更になる場合があります。