

すみやりょかん

クチーナ イタリアーナ とうとう

宿

炭屋旅館

優待 内容	◎宿泊料5%引き◎食事時に冷酒1杯サービス◎サービス料(15%)無料 ※12/31～1/2除く ※グループ全員 ※食事のみも適用
----------	--

TEL 075-221-2188
(要予約) ※食事のみは2名様以上で申し込みください。

📍 京都市中京区麩屋町三条下ル白壁町431 **MAP P63 B-6**

🕒 食事／昼正午～0:30PM(L.O.)、
夜6:30PM～7:30PM(L.O.)、
宿泊／チェックイン3:00PM、チェックアウト11:00AM

🛏 無休

💰 食事／昼15,000円～(税別・サービス料別)、
夜18,000～23,000円(税別・サービス料別)、
宿泊／1泊2食付35,000円～65,000円(すべて税別・サービス料別)

🚶 JR「京都」から車で約15分、地下鉄烏丸線「烏丸御池」から徒歩約10分

座席／座数:30席まで 個室／20室(1室最大 椅子席:25名、座数:30名) 禁煙席／あり※事前連絡要
駐車場／10台(食事・宿泊／チェックイン～チェックアウトまで無料)
車イスでの入店／不可 お子様連れ／可
おひとり様のご利用／宿泊・可、食事・不可



①蟹の身にホウレン草とマイタケなどをあしらった先付は信楽焼の器に。②向付の鯛には粉引の器を。③客室は1シーズンに1室を順番に改装し直す。そのため、建具や調度品を、それぞれの柄にあわせるという凝りよう。④玄関からも、格式の高さを感じる。

茶人として知られた
創業者が生んだ、
懐石の心でもてなす名旅館

「碁盤の目」の中心部に位置する大正初期創業の老舗旅館。創業者は茶人で、そのもてなしから旅館を開くことになった。茶の道との密接な繋がりには、いまでも継承されている。創業者の多彩なセンスが館内のあちこちに残されており、代々受け継がれてきた茶道具の取りあわせが楽しめる季節のお茶会も催されている。粹人であった先代がコレクションしていた建具の引き手など、細部にまで京の文化を体感できる。



●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、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。

イタリア料理

クチーナ イタリアーナ 東洞

優待 内容	◎スパークリングワインまたは、ソフトドリンク1杯サービス ※グループ全員 ※夜のみ
----------	---

TEL 075-212-5207 (要予約)

📍 京都市中京区東洞院通竹屋町下ル **MAP P63 D-5**
三本木5-496-3

🕒 昼11:30AM～2:00PM(L.O.)、夜5:30PM～10:00PM(L.O.)

🛏 木曜日

💰 昼3,100～4,800円(税込)、夜7,200～10,000円(税込)
※昼夜ともにサービス料はありません。

🚶 地下鉄烏丸線「丸太町」から徒歩約4分

座席／カウンター:7席、テーブル:15席 個室／1室(最大6名)
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／8歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用／可

①プリフィックスコース7,200円(税込)と、シェフのおまかせコース10,000円(税込)の2コースを用意。その日の旬な素材を新鮮な状態で食べられる。※内容は一例②ランチでは、パスタ3品が楽しめる「シェフおまかせパスタコース」が人気。前菜、3種類の形状の違うパスタ・ソースで存分にパスタを堪能できる。③豊富なイタリアワインに舌鼓を打ちながら、大人の時間を堪能できる空間。④築約110年の京町家を利用した情緒溢れる店構え。

●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、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。



じき みやざわ

京料理・懐石

じき 宮ざわ

優待 内容	◎ドリンク1杯サービス ※グループ全員 ※夜のみ
----------	-----------------------------

TEL 075-213-1326 (要予約)

📍 京都市中京区堺町四条上ル **MAP P63 C-7**
東側八百屋町553-1

🕒 昼正午～1:45PM(L.O.)、夜5:30PM～8:00PM(L.O.)

🛏 木曜日、不定休

💰 昼3,500～7,000円(税別) ※サービス料はありません。
夜7,000～15,000円(税別・サービス料別10%)

🚶 地下鉄烏丸線「四条」から徒歩約5分

座席／カウンター:10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／12歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用／可

①10,000円(税別・サービス料別10%)のコースから。名物の焼胡麻豆腐は葛で練り上げ、表面をオープンで焼いたもの。ソースも蜂蜜が隠し味の練り胡麻と炒って刻んだ金胡麻という胡麻づくし。②一晩寝かせて熟成させた鯛の造り。添えられた藻塩でいただく、鯛の甘みがより際立つ。③モダンと伝統が融合した店内。座席はゆったりと寛げるカウンターのみ。④オフィスビルの間にはひっそりと立つ。

●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、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。



奇をてらわない
茶の湯の心を町中で

地下鉄「四条駅」からすぐの場所にあるとは思えないほど、町の喧騒とは無縁。茶懐石の流れを汲んだコースは、若き主人の真摯な仕事ぶりが伝わってくる。なかでも、上質の葛、みがき胡麻、昆布を用いて練りあげられた焼胡麻豆腐はここでしか味わえない逸品。リーズナブルな価格帯も、高い人気を誇る理由のひとつ。