

ちもと／さいせき ちもと

京料理・懐石

ちもと／彩席ちもと

優待 内容	◎ドリンク(ビール、酒、ソフトドリンク)1本 サービス ※「彩席ちもと」はおひとり様7,000円 (税別)以上利用の場合 ※グループ全員
----------	--

TEL 075-351-1846 (要予約)

📍 京都市下京区西石垣通四条下ル(四条大橋西詰) MAP P63 A-8
🕒 月3回不定休
🚶 阪急「河原町」・京阪「祇園四条」から徒歩約3分

【ちもと】🕒 昼正午～2:30PM(L.O.)、夜5:00PM～8:00PM(L.O.)
¥ 昼9,000円～(税別・サービス料別15%)、夜20,000円～(税別・サービス料別15%)
座席/座敷8室 個室/8室(1室最大65名) 禁煙席/あり※個室以外 駐車場/無 車イスでの入店/不可 お子様連れ/10歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用/不可
【彩席ちもと】🕒 昼11:30AM～2:30PM(L.O.)、夜5:00PM～8:30PM(L.O.)
¥ 昼3,000円～(税別)、夜8,000円～(税別) ※昼夜ともにサービス料はありません。
座席/カウンター・10席、椅子席・30席 個室/無 禁煙席/あり※2階 駐車場/無 車イスでの入店/可 お子様連れ/10歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用/可

① 雛懷石は3/1～4/3(正午～3:00PM)まで。雛壇には赤貝のぬた和えやとこぶしが並ぶ。一段下の料理は橋玉子や菜種のお浸しなど。② 西石垣通に趣を添える立派な店構え。③ 部屋はすべて鴨川に面している。④ 桜物は筍のしんじょにういす菜を添えて。雛寿司はあたたか蒸し寿司に仕立てる。(※②～④の内容は「ちもと」のもの)



●予約時に「京燻漫」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。

にほんりょうり とくを

日本料理・懐石

日本料理 とくを

優待 内容	◎夜のおまかせコースご注文の方にドリンク1杯(生ビール、ソフトドリンク)サービス ※グループ全員
----------	---

TEL 075-351-3906 (要予約)

📍 京都市下京区木屋町通仏光寺上ル天王町151 MAP P63 A-8
🕒 昼正午～2:00PM(入店は0:30PMまで)、
夜6:00PM～10:00PM(入店は8:00PMまで)
🕒 日曜日、第三月曜日
¥ 昼6,000～10,000円(税別・サービス料別2%)、
夜12,000～15,000円・その他一品料理(税別・サービス料別2%)
🚶 阪急「河原町」から徒歩約5分

座席/カウンター:10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/可
お子様連れ/可 おひとり様のご利用/可

① すっぽんの旨みが凝縮した丸鍋3,000円(税別)は、食べやすいように、炊いた後に骨を取ってから出される。② L字カウンター10席とテーブル個室が1室。③ 気品の高さにじみ出ている店構えは、文字通り「はんなり」そのもの。④ お造り盛り合わせ2,500円(税別)。写真は天然の本鮓や瀬戸内の鯛、さっと湯通しすることで甘みを増した車海老など。



●予約時に「京燻漫」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。

すしどころ まん

すし処 満

優待 内容	◎料理代金5%引き ※グループ全員 ※正月営業日除く
----------	-------------------------------

TEL 075-223-3351 (要予約/10:00AM～7:30PM)

📍 京都市中京区白壁町436 MAP P63 C-6
🕒 昼は予約のみ、夜5:30PM～11:00PM
※土日のみ朝8:00AM～9:30AM、昼正午～2:00PM
🕒 月曜日、第3火曜日
¥ 朝2,500円(税別)、昼・夜15,000円～(税別)
※サービス料はありません。
🚶 地下鉄烏丸線、東西線「烏丸御池」から徒歩約7分、地下鉄東西線「京都市役所前」から徒歩約7分

座席/カウンター:9席、椅子席:4席・6席・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/可 おひとり様のご利用/可

① 寿司はすべて時価。ネタに合わせてシャリの量を調整する。② 12～2月の期間しか味わえない白子鍋。焼き目をつけた白子にとろみのある出汁がよく絡む。③ カウンターのみの店内を改装。カウンター9席に加え、4人掛け、6人掛け、10人掛けのテーブルも備わる。



●予約時に「京燻漫」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。

たんくまきたみせ ほんてん

京料理・懐石

たん熊北店 本店

優待 内容	◎料理代金5%引き(おひとり様昼8,000円(税別・サービス料別10%)、夜20,000円(税別・サービス料別10%)以上利用の場合) ※グループ全員 京燻漫ご显示
----------	---

TEL 075-221-6990 (要予約)

📍 京都市中京区西木屋町通四条上ル紙屋町355 MAP P63 A-7
🕒 昼正午～3:00PM(L.O.2:00PM)、
夜5:00PM～10:00PM(L.O.8:00PM)
🕒 不定休
¥ 昼6,000円～(税別・サービス料別10%)、お弁当3,500円～(税別・サービス料込)、夜15,000円～(税別・サービス料別10%)
🚶 阪急「河原町」から徒歩約5分

座席/カウンター:7席 個室/座敷:6室(1室最大20名)
禁煙席/全席禁煙(喫煙スペースあり) 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/可

① 海老やハマグリといった魚介の塩焼きや、フキノウやタラの芽の天ぷらなど、豪華な食材が盛りだくさんの「ほうらく焼き」は、4～5人前から予約可能。② 薄いピンク色の出汁と桜の葉で、蓋を開けた瞬間に春が香る「グジの道明寺蒸し」。③ 器の柄が透けて見える桜鯛の薄造り。④ 団体での食事にも対応できる2階の座敷。



●予約時に「京燻漫」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。