

ぼんとちょう みそぎがわ

フランス料理

先斗町 楔川

東京・丸の内「東京會館」で修業を重ねた井上晃男氏が、クラシックフレンチの技法と和の要素を見事に共演させるフランス料理店。元お茶屋という純日本風の趣のなかで、国産の食材や器を用いて伝統的なフランス料理を提供する。深みのあるソースと旬の食材が織り成す、皿の上の妙を楽しみたい。

シェフの洗練された技が生む、お箸でいただくフランス会席



優待内容	◎食前酒1杯サービス ※ディナーメニューご利用の場合(ディナーメニューはランチタイムでも注文可) ※グループ全員
------	---

TEL 075-221-2270 (要予約)

- 〒600-8231 京都市中京区先斗町通三条下ル東側 MAP P63 A-7
- 営業時間 昼11:30AM~3:00PM(L.O.1:30PM) ※昼は6名様以上から予約のみ営業、夜5:30PM~10:00PM(L.O.8:30PM)
- 休日 日曜日・水曜日・年末年始
- 料金 昼7,000~20,000円(税別・サービス料別10%)、夜20,000~50,000円(税別・サービス料別10%) ※個室利用の場合は昼夜ともサービス料別15%
- アクセス 京阪「三条」から徒歩約5分

座席/カウンター:18席、座敷:4室、椅子席:20席 個室/4室(1室最大16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/12歳未満のお子様は入店不可 おひとり様のご利用/可

①的矢かき、のどぐろなどの国産食材を積極的に使用。②フランス・ペリゴール産黒トリュフをはじめ、スペシャリテにもフランスの伝統的なひと皿が。③元々お茶屋だった建物をリノベートした店内では、京都らしさが満喫できる。④お茶屋や料亭が並ぶ、先斗町通り沿いに立つ。

●予約時に「京燻」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。

まめやげんぞう

名物料理

豆屋源蔵

大正末期頃の京町家に手を入れ、湯葉と味噌、豆腐料理の専門店として商う。画家・山下清ら著名人も逗留した宿としての歴史も刻まれ、建物全体に奥ゆかしさを感じられる。自家製豆腐を使った湯豆腐コースや鱧のしゃぶしゃぶなどでは旬の食材を堪能できる。夏には大文字五山の送り火が観賞できる。

歴史ある建物と豆腐料理で京の趣を感じる



優待内容	◎小鉢1品サービス ※夜のみ ※グループ全員
------	------------------------------

TEL 075-253-1155 (要予約)

- 〒600-8231 京都市中京区木屋町御池上ル MAP P63 A-5
- 営業時間 昼11:30AM~1:30PM(L.O.), 夜5:00PM~9:00PM(L.O.)
- 休日 不定休
- 料金 昼3,200~4,000円(税別)、夜5,800~13,000円(税別) ※昼夜ともにサービス料はありません。
- アクセス 地下鉄東西線「京都市役所前」から徒歩約2分

①間口が狭く奥へ長い京町家。入口近くでは、作りたての豆腐や湯葉の販売もしている。②2階には板敷に漆塗りのテーブルをあわせた部屋。③湯豆腐コースでは、名物である自家製湯豆腐はもちろんのこと、季節の鮮魚の造りや揚げ物など、京都の四季を感じられるこだわりの素材を使った逸品が揃う。

●予約時に「京燻」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。

ひいらぎやりよかん

宿 柗家旅館

京擲の駒寄せを左右に見て格子戸を開けると、その奥に文政元年から旅館を営む京都屈指の老舗がある。川端康成、三島由紀夫らの文豪が好んだことでも知られ、誰もが憧れの眼差しを向ける高級旅館でありながら、宿の雰囲気はいたっておおらか。訪れる者に気詰まりを感じさせない気配りの行き届いたもてなしに、本物の風格を実感することができる。2006年に一新された新館は、現代の匠の技を生かした造りで、新しさのなかに柗家の伝統が受け継がれている。

優待内容	①宿泊料5%引き ②輪島塗の箸をプレゼント ※グループ全員(大人の方のみ)
------	---

TEL 075-221-1136 (要予約)

- 〒600-8231 京都市中京区菟屋町姉小路上ル中白山町 MAP P63 C-6
- 宿泊/チェックイン 3:00PM、チェックアウト 11:00AM
- 休日 無休
- 料金 宿泊/1泊2食付55,000円(税別・サービス料込)
- アクセス 京阪「三条」から徒歩約15分、地下鉄東西線「京都市役所前」から徒歩約5分

部屋/本館21室、新館7室 禁煙/あり※2室 駐車場/10台 車イスでの入店/不可 お子様連れ/12歳以下のお子様は入店不可 おひとり様のご利用/可※時期によっては不可



①新しい時代に合わせた設備と快適さとともに、洗練された和のしつらえを兼ね備えた新館の1室。②二方を窓で囲まれた本館の一番古い一角の和室。夏期だけの夏座敷。午後の柔らかい光が差し込む落ち着いた空間。③木造2階建て数寄屋造りの本館21室と新館7室からなる。④夕食は、新鮮な旬の食材を吟味して調理した京料理を清水焼など選りすぐった器を使い、風味豊かに仕上げる。⑤一日のはじまりに、こだわりの京の湯豆腐や焼魚等、心と身体に優しい朝食も用意。

●予約時に「京燻」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。

