

室町和久傳

優待内容
◎青竹酒1合グループにおひとつまたはソフトドリンク1人1杯サービス

TEL 075-223-3200 (要予約)

〒600-8201 京都市中京区堺町通御池下ル東側 MAP P63 C-6

営業時間 昼11:30AM~1:30PM(L.O.) (3:00PM閉店)

夜5:30PM~8:00PM(L.O.) (10:00PM閉店)

休 火曜日

料金 昼7,000円~(税込・サービス料込)、夜15,000円~(税込・サービス料込)

地下鉄烏丸線「烏丸御池」から徒歩約5分

座席/カウンター:15席と9席の2ヵ所 個室/4室(1室4~18名まで利用可) ※別途1室3,000円(税込)

禁煙席/あり ※個室以外 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骨抜きをした子持ち鮎を炭焼きにし、実山椒醤油をかけた「子持ち鮎 実山椒醤油」には、揚銀杏と素揚げにしたレンコンチップを添えていただく。②1階はカウンター席。目の前には炭火があり、香りもごちそう。③松茸を鰻で巻き、炭火で焼いた「成相焼」。鰻と松茸の出あう期間しか出せない貴重な一品。④店の一角には「紫野和久傳堺町店」があり、おもたせの品を販売。2階には茶室も。

●予約時に「京懐漫」をご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCB・ザ・ゴールド・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。

三嶋亭 本店

優待内容
◎コース注文の方に、特製牛肉しぐれ煮1個プレゼント
※夜のコースをご注文の場合
※グループ全員

TEL 075-221-0003 (要予約)

〒600-8201 京都市中京区寺町通三条下ル桜之町405 MAP P63 B-6

営業時間 11:30AM~9:00PM(L.O.)

※昼のコースは3:00PMまでに入店

休 水曜日(祝日の場合は営業、振替休日あり)、1/1

※11・12月は無休

料金 昼6,500円~(税別・サービス料別)

夜12,500円~(税別・サービス料別)

地下鉄「河原町」・京阪「三条」から徒歩約10分、地下鉄東西線「京都市役所前」から徒歩約5分

個室/21室 ※掘りこたつ式の部屋は1室2,000~5,000円(税別)
禁煙席/あり 駐車場/無 車イスでの入店/1階で車イスをお預かりします。(車イスのまま店内に入ることはできません。)
お子様連れ/可 おひとり様のご利用/可



文明開化の味を伝える、すき焼きの草分け店
明治6年から続く老舗。創業当時から変わらぬ佇まい、特に「三嶋亭」のシンボルでもある行灯が華やかになりし時代を物語っている。日本全国から選りすぐった黒毛和牛を秘伝の割り下でいただくすき焼きは、ここでしか味わうことのできない逸品。その味を堪能するため海外から訪れる人も。オイル焼き、水だし、みぞれ鍋のコースもあり、黒毛和牛の多彩な味わいを楽しめる。



①素材の良さが伝わる美しい霜降り。素材、熟成、技術、調理、すべてにこだわった牛肉の旨みを堪能したい。②部屋にある桜の木は創業当時のもの。掘りこたつ式の部屋に改装。③時代を感じさせる表玄関。寺町通に面し、情緒豊か。

●予約時に「京懐漫」をご覧のむねを必ずお申し出のうえ、JCB・ザ・ゴールド・ザ・プレミアム・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。