

京料理・懐石

美濃吉本店 竹茂楼

| | |
|------|----------------------|
| 優待内容 | ◎料理代金5%引き ※グループ全員 |
|------|----------------------|

TEL 075-771-4185 (要予約)

〒600-8201 京都市左京区粟田口鳥居町65 MAP P66 E-8

営業時間 昼11:30AM~2:00PM(L.O.)、夜5:00PM~7:30PM(L.O.)
土・日・祝日11:30AM~7:30PM(L.O.)

休 不定休、年末
料 昼7,000円~(税別・サービス料別10%)、夜15,000円~(税別・サービス料別20%)

地下鉄東西線「東山」から徒歩約5分

個室 / 14室(1室最大約90~100名)
禁煙席 / あり 駐車場 / 7台 車イスでの入店 / 可
お子様連れ / 可 おひとり様のご利用 / 可



2



4



5

①左から白和え、海老のこのわた和え、あん肝など、四季折々の素材で織りなす八寸。②川魚生洲から続く、江戸焼きの名物「鰻蒲焼き小どんぶり」で懐石の最後をしめく。③④⑤周囲は手入れされた見事な竹林で囲まれており、静寂に包まれながら癒しのひとときが堪能できる。



1



3

竹の香りに迎えられ
京の雅びを心ゆくまで

創業は享保元年。京都所司代から「川魚生洲八軒」のひとつとして認可を受けたという老舗。「菅蒲重」や「壺すみれ」など、十二単の襲(かさね)の色目から名付けられた雅びな雰囲気の数寄屋、そして別棟に民芸調の合掌館や茶室を備える。床の間に飾られた掛け軸や花からも四季の移ろいが感じられる。鰻をはじめとする名物の川魚料理は、ここでしか味わえない逸品だ。

●予約時に「京懐石」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。

京料理・懐石

創業 安政三年 下鴨茶寮

| | |
|------|---------------------------|
| 優待内容 | ◎京の味お土産1品プレゼント ※グループ全員 |
|------|---------------------------|

TEL 075-701-5185 (要予約)

〒600-8201 京都市左京区下鴨宮河町62 MAP P66 F-5

営業時間 昼11:00AM~3:00PM(L.O.2:00PM)、夜5:00PM~9:00PM(L.O.8:00PM)

休 不定休、年末年始(12/27~1/2)
料 昼5,500~25,000円(税別・サービス料込)、夜13,000~25,000円(税別・サービス料込)

京阪「出町柳」から徒歩約7分

座席 / 座敷5室、椅子席80席 個室 / 6室(1室最大36名)
禁煙席 / 全席禁煙 駐車場 / 10台 車イスでの入店 / 可
お子様連れ / 可 おひとり様のご利用 / 可



3



4



5

①胡麻豆腐、蛤、ばちこと滋味深い出汁が調和する煮物椀。②山菜や根菜といった、四季折々の食材を使用する炊き合わせ。京都で採れた食材を、長きに渡って変わらぬ方法で調理。その味が多くの人に好まれ、京野菜を広く知らしめることとなった。③正月などに食され、食べた人に福が訪れるという、縁起物の椀料理。④旬の海の幸は、繊細な包丁使いで造りに。⑤安政三年に暖簾を掲げて以来、160年近くに渡って伝統を守り続ける。そのもてなしの心は、世界に誇る日本の文化そのもの。

●予約時に「京懐石」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。

日本の侘び寂びの心を表す
旬菜を使った伝統の京料理

世界遺産・下鴨神社が見守る歴史ある地、下鴨に暖簾を掲げて約160年の歴史を誇る、老舗料亭。敷地内に二歩足を踏み入れれば、置かれる調度品の数々や創業以来手入れを続ける庭園など、歴史の深さを感じることが出来る風景が広がる。料理では、その土地で採れた食材を、その土地伝統の方法で調理する「土産土法」のスタイルを貫き、老舗でしか出せない趣深い味わいを表現。さらに茶事や茶会、茶事教室も実施され、日本の侘び寂びの世界を心ゆくまで堪能できる。



1



2