

土産

福寿園 京都本店

優待内容 ◎合計5,000円(税別)以上のご利用で、ノベルティをプレゼント



京都に息づく古都文化と、そのなかで育まれてきた茶の心をさまざまにテーマで表現する京都本店。1階「京の茶舗」では、宇治銘茶「平安京」シリーズなど、ここだけでしか手に入らない宇治茶を多数取り揃えている。地下1階から9階までのフロアでは、オーダーメイドのお茶や自社ブランドの茶器なども販売する。

古都の美意識に育まれた
香り高い宇治茶の老舗

TEL 075-221-2920

〒京都市下京区四条通富小路角 MAP P63 C-8
 1階「京の茶舗」10:00AM~7:00PM、2階「京の茶寮」、4階「京の茶庵」11:00AM~7:00PM(L.O.6:30PM)、3階「京の茶舗 シェ・ナカノ」昼11:30AM~3:00PM(L.O.2:00PM)、夜5:30PM~9:30PM(L.O.7:30PM)、地下1階「京の茶蔵」、5階「京の茶具」11:00AM~7:00PM
 第3水曜日(11月除く)、1/1
 阪急「烏丸」・地下鉄烏丸線「四条」から徒歩約10分、京阪「祇園四条」から徒歩約15分

駐車場/無 車イスでの入店/可 お子様連れ/3階「京の茶膳 シェ・ナカノ」のみ未就学児のお子様は入店不可

①宇治銘茶「平安京」の玉露と煎茶がセットに。厳選した茶葉だけを使用した上品な味わい。木箱入りで贈り物にも最適。②宇治茶を使ったフランス料理が楽しめる3階。(9階の個室でも満喫できます。)③茶器を販売する5階。各階で使用している京焼の茶器などをオリジナルで取り揃える。④1階「京の茶舗」の内観。



●来店時に「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。

土産

加藤順漬物店

優待内容 ◎合計5,000円(税別)以上のご利用で、商品代金8%引き



旬の野菜を漬けたものまで豊富に揃う。砂糖を加えず、昔ながらの伝統的な手法で作られ、絶妙な塩加減で旬の素材からうま味を巧みに引き出した飽きのこない逸品だ。

旬の野菜を
漬けた逸品を

TEL 075-771-2302

〒京都市左京区二条大橋東入ル大文字町165-2 MAP P66 F-7
 9:30AM~6:30PM
 休 1/1~3
 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10分

駐車場/6台 車イスでの入店/可 お子様連れ/可

①きめ細かな歯ざわりの聖護院かぶらを使い、厳選した北海道産の昆布、鷹の爪を加えた千枚漬は、10~3月限定で販売する冬の看板商品。お茶漬けのおともとして味わうのがおすすめ。②定番物から季節限定の商品まで、多彩な品揃えに目移りすること請けあい。③京都・篠の聖護院かぶらを使用した千枚漬は、すべて手作業で作る手間暇かけた逸品だ。④店舗は全国でもこの本店のみ。



●来店時に「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。

土産

宮脇賣扇庵

優待内容 ◎ストラッププレゼント ※10,000円(税別)以上ご購入の場合



文政6年創業の扇の老舗。店内は48人の画伯による天井画が見守る。「宮脇賣扇庵」の屋号は富岡鉄斎による命名。登録商標にもなっている冷泉為紀の筆による美也古扇などからも、老舗の風格を感じることが出来る。扇子、舞扇、飾扇など、伝統的なものから普段遣いのもので豊富に揃う。

伝統工芸の技が光る
美しく粋な京扇子

TEL 075-221-0181

〒京都市中京区六角通富小路東入ル大黒町80-3 MAP P63 C-7
 9:00AM~6:00PM(夏期は~7:00PM)
 休 12/31、1/1
 地下鉄烏丸線「烏丸御池」から徒歩約5分、阪急「河原町」・「烏丸」から徒歩約10分

駐車場/2台 車イスでの入店/可

①銀泥地に萩をあしらえた盛萩(7,500円(税別)・女性用)や、黒地に金のナズが描かれた金泥なまず(7,500円(税別)・男性用)など、多彩な絵が涼やかに彩る。②小物入れなどにも付けられる「ジュエリー房」も人気。(扇子によっては付けられないものもあります。)③虫籠窓に紅格子など、古き良き町家そのままの店構え。



●来店時に「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。

土産

半兵衛麩本店

優待内容 ◎オリジナル保冷バッグプレゼント ※商品3,000円(税別)以上ご購入の場合(茶房は除く)



おいしい生麩作りに必要なのは、良質な小麦と水。京都には清らかな水が豊富なため、生麩作りが盛んになったといわれている。「半兵衛麩」の工房には、いまでも良質な地下水が湧く。そして大切なのが、素材を操る技。こちらは元禄2年(1689)年創業からこの道筋という老舗で、寺院本山や料亭の御用達を務めている。

良質な地下水で作られる
極上の生麩や焼き麩

TEL 0120-49-0008

〒京都市東山区問屋町通五条下ル上人町433 MAP P64 F-6
 【販売】9:00AM~5:00PM
 【茶房】11:00AM~4:00PM(入店は2:30PMまで)※要予約
 【販売】年末年始 【茶房】年末年始
 京阪「清水五条」から徒歩約1分

座席/【茶房】カウンター9席、椅子席20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

①生麩や焼き麩のほか、美しい細工を施した紅葉麩や梅麩なども料理に花を添えてくれる。お茶請けには、笹巻まんじゅう(1個230円(税別))もおすすめ。②本店は築約90年という立派な町家。③茶房では、麩料理「むし養い(3,500円(税別)、要予約)」がいただける。麩に馴染みがなくても、おいしさが実感できて料理法の参考にもなる。



●来店時に「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。