



京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 5/1 TUE. - 6/30 SAT.

# DELICIOUS DAYS

## 創業より130年継承される 伝統とおもてなしのこころ

1888年の創業以来、受け継がれてきた「美食への飽くなき探究心」。  
伝統の中に光る革新の技と心意気が、新しい食への扉を開きます。



**PITTORESQUE**  
SKY RESTAURANT  
ピトレスク



17F ビトレスク  
「京都丹波産鹿  
グラン・ヴァヌール風」

京都 ホテル オークラ

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結  
TEL.075-211-5111(代表) <http://www.hotel.kyoto/okura/>



**料理長イチ押し** 雲丹 セロリ 卵  
アスパラガス 海草

京都・パリ友情盟約締結60周年を記念して、和の食材と仏の技を取り合わせた料理を。雲丹とスパークリングワインのムースに、アスパラガスのピューレやセロリのムース、アオサのゼリーを重ねた一品。爽やかさの中に深い旨みと磯の香りが織り成すハーモニーをご堪能ください。



5/7 MON. - 5/31 THU.

**第1回株式会社京都ホテル料理コンクール**

**「入賞作品フェア」**

創業130周年を記念して、今年初開催された料理コンクールの入賞作品を人気のランチコースにご用意いたしました。若きシェフの感性が光る一品をこの機会にお楽しみください。

Lunch 「Menu Léger」 ¥3,800(¥4,514)  
※各種割引対象外

※ディナーは他にも¥10,000(¥11,880)、¥20,000(¥23,760)のコースがございます。  
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。  
※お子様のご利用は10歳以上とさせていただきます。  
※ピトレスクでは、ドレスコード：スマートカジュアルを採用しております。  
タンクトップ、短パン、サンダルなどの軽装での来店はお断りいたします。

**PITTORESQUE**  
SKY RESTAURANT  
5F 5F32F  
ピトレスク

〈営業時間〉ラン チ 11:30~14:30  
ディナー 17:30~21:00  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2701  
TEL.075-254-2535



テリースド・フォアグラ ボルチーニ風味  
シャンピニオンのサラダリングとセロリアックのチャツネ

# ROUGIÉ FAIR

## ROUGIÉ ROUGIÉ 美食祭

2018. 6/1 FRI. ▶ 6/30 SAT.

フォアグラとオマール海老の世界的ブランド「ルージェ」のシェフが監修するコースを期間限定でご提供いたします。フォアグラとシャンピニオンのテリソースや、オマール・ブルーと大根を紫蘇の香りとともにお楽しみいただくひと皿など、ルージェ食材の魅力を心ゆくまでどうぞ。

Lunch 「ルージェ ランチ」 ¥5,000(¥5,940)  
※各種割引対象外

Dinner 「ルージェ デイナー」 ¥10,000(¥11,880)

6/2(土)~6/4(月)、6/30(土)  
ジョスレン・ドゥミエ氏来店

17F スカイレストラン **ピトレスク**

### 伝統的なレシピへのオマージュ 気品に満ちたジビエの逸品を

創業130周年と明治150年を記念して、フランス料理の巨匠・エスコフィエの150年前のレシピをアレンジ。京丹波産の鹿肉に猪のベーコンを巻いて焼き上げたひと皿はジビエが醸す旨さが秀逸。鹿と猪の滋味と深いコクに満ちたソースは、すぐりの酸味がアクセントに。伝統息づく革新の逸品をお召し上がりください。

Lunch 「Menu Léger」 ¥3,800(¥4,514)  
※各種割引対象外

「Menu Éclatant」 ¥5,500(¥6,534)

Dinner 創業130周年記念メニュー  
「Menu Saveur」 ¥13,000(¥15,444)

「Menu Pittoresque」 ¥16,000(¥19,008)

コウノチの肉のポッシュ  
マンジュクハニール  
豊井 康平 作



Main dish

5月7日(月)~5月19日(土)

桔梗と花の香付  
ヘルシキマントを添えて  
土本 隆太 作



Dessert

コウノチの肉のポッシュ  
マンジュクハニール  
土本 康平 作



Main dish

5月20日(日)~5月31日(木)

柚子の香りの白豆のムース  
白豆のムースを添えて  
茶田 晴 作



Dessert

17F 鉄板焼 **ときわ**

### 鮑、オマール海老に銘柄牛 美味さ光る食材を鉄板焼で豪快に

さまざまな種類の肉を自分好みで堪能できる創業130周年記念の選べるステーキコースや、ボリュームたっぷり130gの鮑と2種類の部位をステーキで味わう創立祭特別コースをご用意いたしました。130種類以上の組み合わせが選べるプリフィックスランチのオマール海老にも注目です。

Lunch 〈国産牛使用〉  
「旬彩ランチ」 ¥3,800(¥4,514)

「常盤」 ¥5,500(¥6,534)

Dinner 〈黒毛和牛使用〉  
「嵐山」 ¥14,000(¥16,632)

「極」 ¥25,000(¥29,700)



創立祭特別コース イメージ

料理長イチ押し 「牛頬肉の煮込み ナバラン風  
新ジャガのグラタン添え」 ¥2,800(¥3,326)



料理長イチ押し 「オマール海老のポワレ  
豆腐とモンレージャックのソース」 ¥3,000(¥3,564)



※5/3(木・祝)~5/6(日)は特別メニューとアラカルトのご用意となります  
※5/28(月)~6/6(水)は店舗改装のため臨時休業いたします  
※6/7(木)のディナー営業はイベント開催のため通常営業はいたしません



オマール海老

黒毛和牛

国産鮑

料理長イチ押し Lunch 創立祭特別ランチ  
「プリフィックスランチ」 ¥6,700(¥7,959)  
創業130周年記念  
「質or量 選べるステーキコース」  
¥13,000(¥15,444)

Dinner 〈黒毛和牛使用〉  
「創立祭特別コース」 ¥18,000(税・サービス料込)  
※各種割引対象外

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。

毎月29日は肉の日  
「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,445)  
「清滝」 通常 ¥17,000(¥20,196)  
29%off ▶ ¥12,070(¥14,339)  
※各種割引対象外

鉄板焼 **ときわ**  
〈営業時間〉ラン チ 11:30~14:30  
ディナー 17:30~21:00  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2705  
TEL.075-254-2536

ソレイユ



第1回株式会社京都ホテル料理コンクール入賞作品フェア  
「昆布めしたUSテンドーロインの  
抹茶フリット ~ 柚子の香り ~」  
¥3,000(¥3,564)



2F テラスレストラン **ベルカント**

### 京都とパリを結ぶ美食の縁 現地の味を京風にアレンジ

京都・パリ友情盟約締結60周年を記念した特別メニューが登場。ピストロの定番・牛頬肉の煮込みは、トマトの酸味と白ワインのすっきりとしたコクが肉の旨みを上品に引き立てるひと皿。昆布塩を振って焼いたオマール海老を出汁、豆腐、コンソメ、チーズなどを合わせたソースで愉しむ一品も。また、人気のコース「ソレイユ」には、前菜に鯛のマリネとナスのゼリー寄せ、メインに甘酸っぱいイチジクのフォンダンを添えた豚肩ロースのソテーなどが登場します。

Lunch 大人気! パン食べ放題付き  
平日限定 「ウイークデーランチ」 ¥1,684(¥2,000)  
+¥600(税・サービス料込)でサラダバー付きに  
※各種割引対象外

土日祝限定 オードブルバー付き  
「スペシャルランチ」 ¥2,500(¥2,970)  
※90分制 ※各種割引対象外

おすすめ シェフこだわりのフルコース  
「ソレイユ」 ¥3,000(¥3,564)

Dinner メインディッシュが選べるハーフコース  
「クレスセント・リュス」 ¥4,000(¥4,752)  
コースのオードブルを+¥1,188(税・サービス料込)でオードブルバーに変更できます

ディナー限定 「オードブルバー」 ¥1,800(¥2,138)

大好評 「ワインバー」 ¥2,000(¥2,376)  
※90分制 ※各種割引対象外

**BELCANTO**  
Terrace Restaurant  
9512119521

〈営業時間〉11:30~21:00  
ラン チ 11:30~14:30  
ディナー 17:00~21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1250  
TEL.075-254-2540





# ORIZZONTE

北側個室

南側個室

## KYOTO×PARIS FAIR

### 17F トップラウンジ オリゾンテ

#### シェフがサーブする絶品ロースポークを!

5月・6月は、キッシュやテリーヌなどのカジュアルフレンチから、鷹のたたきや鰻の湯引き、水無月豆腐など初夏の和食を多彩にラインナップ。ライブコーナーでは、塩麹でマリネしたロースポークや出来たてをサーブする親子丼(L)、しゃぶしゃぶ(D)を、ノリ・アブレステやクグロフなど充実のデザートコーナーもぜひ。

～創業130周年記念 創立祭バイキング～  
「京都・パリ60周年記念フェア」

Lunch 大人 ¥3,300(¥3,920) とも ¥1,500(¥1,782)

Dinner 大人 ¥4,500(¥5,346) とも ¥2,500(¥2,970)

※とも料金は4歳～小学6年生。  
※メニューは予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

大好評 **オリゾンテの日** 毎週火曜日はバイキングがお得!

Lunch ~~¥3,920~~ ▶ **¥3,300** Dinner ~~¥5,346~~ ▶ **¥4,500**

平日限定 **シニア料金**

Lunch ~~¥3,920~~ ▶ **¥3,326** Dinner ~~¥5,346~~ ▶ **¥4,752**

※予約制 ※火曜日を除く。 ※60歳以上のご本人が対象です。  
※会計時に年齢の確認できる身分証明証のご提示をお願いいたします。

Dinner 大人4名様以上で1名様あたり **¥1,816**もお得!

「パーティープラン」¥8,316 → **¥6,500**(フリードリンク付き)

早期予約特典 2週間前までのご予約で1名様 **¥6,000** とさらにお得!

※90分制 ※各種割引対象外

※いずれも税・サービス料込



〈営業時間〉  
朝食 バイキング 6:30～10:00  
ランチバイキング 11:30～14:30(最終入店) 土・日・祝 11:30～、13:30～  
ディナーバイキング 17:30～20:00(最終入店) 土・日・祝 17:00～、19:10～  
カクテルラウンジ 20:30～23:00 ※カバーチャージ 1名様¥324(税込)  
※ご予約状況により営業時間を変更させていただく場合がございます  
詳しくはお問い合わせください

〈ご予約・お問い合わせ〉内線2700 TEL.075-254-2534



デザートコーナー



彩り前菜

地上60メートルからの  
夜景が魅力



Cocktail Lounge

明治150年記念カクテル第3弾

明治の華やかな街並みをイメージ

①「文明開化」 ¥1,500(¥1,782)

日本酒と抹茶で武士の魂をイメージ

②「結び」 ¥1,300(¥1,544)



多彩な温菜



パンコーナー



1

2



単品料理 **季節の御椀**  
「胡麻豆腐うに椀」  
¥2,200(¥2,613)

6F 京料理 入舟

#### 繊細に響き合う初夏の妙味

伝統の逸品には、雲丹と胡麻豆腐のクリーミーな口あたりに、茗荷と生姜の香りを添えた季節の御椀を。丸ごと食べられる柔らかな小鮎は、蓼おろしのピリとした風味とともに。新緑の時期を彩る旬の八寸もお楽しみください。

ご昼食 「お手軽昼御膳」 ¥3,500(税・サービス料込)  
※各種割引対象外

「すっぽん小鍋御膳」 ¥4,500(¥5,346)

「入舟弁当」 ¥5,000(¥5,940)

創立記念「四季会席」 ¥6,700(¥7,959)



〈営業時間〉和朝食 7:00～10:00  
ご昼食 11:30～14:30  
ご夕食 17:30～21:00

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1601

TEL.075-254-2537



四季会席より 小鮎の塩焼



店内

会席 「高雄」 ¥9,000(¥10,692)

創業130周年記念「入舟会席」  
¥13,000(¥15,444)

「八坂」 ¥15,000(¥17,820)

「寿司・天ぶら会席」 ¥7,500(¥8,910)

※各種割引対象外

※ご紹介のメニューは、5/7(月)からのご用意となります。  
※単品料理もご用意しております。  
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。



入舟会席より 八寸



ランチオーダーバイキング



まるごとあわびのオイスターソース煮込み

ロブスターの蒸しものニンニク風味



「青鯨尾びれ  
ふかのひれの姿煮込み」  
¥10,000(¥11,880)

B1 中国料理 桃李

#### 贅を尽くした華やぎの美食 中国料理の真骨頂を堪能

創立記念日ランチコースでは、トリュフやフォアグラ入りの小籠包や、丹波牛の黒酢ソースなど全8品を。夜のコース「ブルードラゴン」には、肉厚な繊維とソースが絡み合う青鯨のふかのひれの姿煮込み、鮑をまるごと味わえるオイスターソース煮込み、ネギとニンニクのソースが香ばしく、食欲そそるロブスターの一品など珠玉の美味が一堂に。



〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30  
(土・日・祝 11:30～15:00)  
ディナー 17:30～21:00  
(日・祝 15:00～21:00)

〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060  
TEL.075-254-2543

Lunch 「楊貴妃 ～6月7日創立記念日ランチコース～」  
おすすめ ¥6,700(¥7,959)

創業130周年記念 人気メニューが大集合!

「ランチオーダーバイキング」

大人 ¥3,800(¥4,514) とも ¥2,000(¥2,376)

※5/3(木・祝)～5/6(日)は、ふかのひれの姿煮込み付き特別料金  
大人 ¥5,702 とも ¥3,564 となります。(税・サービス料込)  
※2名様より承ります。 ※とも料金は4歳～小学6年生。

Dinner 「ブルードラゴン」 ¥15,000(¥17,820)

「イエロードラゴン」 ¥12,000(¥14,256)

「プリフィックス」 ¥10,000(¥11,880)

平日限定 「お手軽コース」 ¥7,500(¥8,910)

※ご紹介のメニューは、5/7(月)からのご用意となります。  
※旬の食材を使用しておりますので、料理内容は変更になる場合がございます。  
※上記以外にも点心や焼、飯などアラカルトもご用意しております。



楊貴妃～6月7日創立記念日ランチコース～



1F カフェ レックコート

茶の香りに包まれる至福  
和と洋が織り成す新しい出会い

5月・6月のデザートセットは、抹茶ムースとマスカルポーネチーズ、抹茶ゼリーをあんみつ仕立てで愉しむ一品。チーズの風味を凛々しく引き立てるのは抹茶の香りと渋み。和洋折衷の新味をお召し上がりください。季節のケーキには、一保堂茶舗の抹茶を使った「濃茶」をご用意。柚子がほんのりと香る上品な味わいです。



濃茶

イートイン

「抹茶ムースのあんみつ仕立て  
～さくらんぼのそよ風に誘われて～」  
コーヒー または 紅茶付き  
¥1,600 (¥1,900)

テイクアウト

季節のケーキ「濃茶」  
¥648 (税込)



café  
LEC COURT

〈営業時間〉8:00～21:30  
※8:00～11:00は  
限定メニューとなります

〈お問い合わせ〉内線1140  
TEL.075-254-2517



B2 焼きたてパン  
パネッテリア オークラ

日本とパリをモチーフに  
アレンジさせた2種類を

パリを代表するお菓子パリのプレストをプリオッシュでアレンジ。ふんわり甘い生地の間にほろ苦いキャラメルクリームを挟みました。もう1種は日本の定番・サンライズの中に抹茶クリームを入れ、表面には抹茶のクッキー生地を。趣向を凝らした2つの味、どちらもぜひ。

- ①「パン・プレスト」 ¥240 (¥259)
- ②「抹茶サンライズ」 ¥200 (¥216)
- ③「高級イギリスパン」 ¥550 (¥594)



〈営業時間〉8:00～19:00  
※パネッテリア オークラでは、  
サービス料はいただいておりません  
※( )内の表示金額は税込です

〈お問い合わせ〉内線1071  
TEL.075-254-2545



素材と製法にこだわった「高級イギリスパン」は、試行錯誤を重ねながらおいしさを追求しています。そのまま食べれば素材の旨みがかかり、トーストすれば香ばしくサクッと軽やかな食感を愉しめます。常に進化し続けるホテルメイドの上質な味をどうぞ。

- 毎月2日は「食パンの日」ホテル特製食パン20%OFF
- 毎月12日は「パンの日」パン全品20%OFF
- 毎月22日は「パネッテリアの日」イートインセット通常 ¥600 → ¥500 (税込)

2F バー  
チッペンダール

みずみずしい果実をギュッと  
季節を想う爽やかな口あたり

初夏の味覚・枇杷を味わうカクテル。果肉の食感と白ワイン、オレンジジュースが好相性で、あっさりフルーティーな仕上がります。ミキシングしたメロンとシャンパンを合わせた一杯は、ほどよい甘みと爽やかな香りがこれからの季節にぴったりです。

- 旬の枇杷を使ったカクテル
- ①「ロカートクーラー」 ¥1,500 (¥1,782)
  - メロンとシャンパンのカクテル
  - ②「ル・ムロン」 ¥1,900 (¥2,257)

〈営業時間〉14:00～24:00  
※カバチャージ 16:45～  
1名様¥324 (税込)  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1270  
TEL.075-254-2541



チャイナテラス 桃李

中国料理を囲んで楽しい時間  
毎年人気のビアテラスも

豚の角煮や点心など週替わりのメニューを盛り込んだ昼の「チャイナプレート」、ふかのひれの姿煮込み、大海老のニンニク風味蒸しなど豪華料理がリーズナブルに味わえるプレミアムコース「高瀬川」がおすすめです。6月7日(木)にオープンするビアテラスの前売券の買い求めは早め。

- Lunch 「デラックスチャイナプレート」  
おすすめ ¥2,500
- 「チャイナプレート」 ¥2,000
- 「麺ランチ」デザート付き ¥1,500
- Dinner プレミアムコース  
「高瀬川」 ¥4,860  
※6/6(水)まで ※2名様より承ります。  
※このほか¥5,000より飲み放題付きパーティープランをご用意しております。(2名様より)



デラックスチャイナプレート



高瀬川



京都ホテルオークラ北隣(河原町押小路東入)  
〈営業時間〉ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:00～20:00  
※チャイナテラス 桃李では、サービス料はいただいておりません  
※表示金額は税込です ※6/7(木)からディナー営業は「ビアテラス」となります  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1205 TEL.075-254-2509

カフェ りよーい

「いろんな豆をいろいろ、な  
仕立てで味わう驚きの三部作

甘く炊き上げた4種の豆のケルト、ふんわり柔らかな大豆のプロマージュ風、枝豆のマカロン。3つの異なる味をひと皿に取り合わせた新感覚のデザートです。ハンドドリップで淹れるシーズナルコーヒーのお供にどうぞ。

- 「豆のトリロジー」 ¥1,080
- 「シーズナルコーヒー」 ¥1,242



豆のトリロジー



京都ホテルオークラ北隣(ヤサカ河原町北1F奥) (お問い合わせ: 内線2820)  
〈営業時間〉11:00～18:00 (定休日)土・日・祝  
※カフェりよーいでは、サービス料はいただいておりません  
※表示金額は税込です TEL.075-211-5110

京都ホテルオークラのオンラインショップ

母の日に感謝を込めて、  
ホテルスイーツと一輪の花の  
ギフトセットをどうぞ。

- フラワーギフトセット
- 「京都ホテルオークラ 伝統のアップルパイ& ステムローズ」 ¥5,184
  - 「ダブルフロマージュ& ステムローズ」 ¥3,672

5/13(日)の母の日にお届けご希望の場合は、  
5/7(月)正午までにご注文ください。

他にも多数の商品をお取り扱いしておりますので  
ホームページをご覧ください



京都ホテルオークラ伝統のアップルパイ&ステムローズ

〈ご注文・お問い合わせ〉平日(月～金) 10:00～18:00 <http://www.kyotohotel.jp/> 京都ホテルオークラ オンラインショップ 検索  
☎ 0120-974-684 ※上記商品はクール便でのお届けとなります。

本州・四国・九州	¥864	※お届け希望日7日前までにご注文ください	※代引き手数料 ¥324 (¥10,000以上の場合は¥432〜となります)
北海道・沖縄	¥1,620	※表示金額は税込です	※お振込の場合は京都信用金庫 河原町支店 当座1483 (株)京都ホテルまで
クール便	別途 ¥216	※左記送料は送料先1件当たりの料金です	※商品はご入金確認後の発送となります



6/7 「ビアテラス」 ¥4,000  
(木)より 日曜日はレディースデー 女性 ¥3,500

17:00～21:00  
(ラストオーダー20:30)  
土・日・祝は2部制  
(1部17:00～19:00 / 2部19:30～21:30)  
※2時間制 ※各種割引対象外

チャイニーズプレート または  
アメリカンローストビーフに  
創業130周年記念 日替わりオードブル付き

フリードリンク  
(生ビール・瓶ビール・ワイン・カクテル類・ソフトドリンクなど)

5/1(火)よりお得な  
前売券販売 1回分 ¥3,500

- 通期券  
〔ご利用期間〕6/7(木)～9/9(日) 販売期間  
5/1(火)～6/6(水)
- 後期券  
〔ご利用期間〕8/1(水)～9/9(日) 販売期間  
6/7(木)～7/31(火)



チャイニーズプレート

日替わりオードブル

アメリカンローストビーフ

真宗教化センターしんらん交流館  
京都ホテルオークラ オリゾンテ  
週替わりランチやパンケーキなどホテルの味をご用意しております。



Orizzonte  
京都ホテルオークラ  
〈ご予約・お問い合わせ〉  
TEL.075-353-7603

手打そば 蕎麦料理 うきや B2  
〔営業時間〕11:30～15:00 / 17:00～20:30  
〈ご予約・お問い合わせ〉内線2323  
TEL.075-252-0858

- 5月・6月 蕎麦懐石「花みずぎ」 ¥3,180 (税別)
- 先付け: そば豆腐 フォーティッシュ 山葵 揚 物: 海老東寺揚げ 伏見とうがらし 鱈ざく 鱈 蛇腹胡瓜 茗荷 はじかみレモン
- 土佐酢 蕎 麦: 手打二八せいろまたは 湯葉蕎麦
- 煮 物: 豚の角煮 サンド豆 辛子 お 鍋: 国産牛柳川鍋 新玉葱 牛蒡 水菜
- 造 り: 鯛薄造り 洗ひ葱 紅葉卸し お 食 事: 御飯 小吸物 香の物
- ポン酢 デザート: 季節のシャーベット



※懐石料理のラストオーダーは昼食14:00、夕食20:00となっております  
※当店でサービス料はいただいておりません





京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2018. 5/1 TUE. - 6/30 SAT.

# DELICIOUS DAYS

創業130周年

季節の食材が描く

煌びやかな初夏の逸品



「鱧葛叩き碗」



「海老・雲丹・順才の酢のもの」

京都ホテルオークラ 別邸  
京料理 栗田山荘

端正な日本料理のしつらえに  
まばゆい新緑が美味添える

「瑠璃」より、爽やかな新緑の季節にふさわしい料理をご紹介します。順才を加えた土佐酢で和えたのは、海老、雲丹、蓮の実、白ずいき。添えたキャビアの風味が華やかな一品です。御椀には、旬の鱧と三度豆、茗荷の吸い物を。良質の食材を丁寧に手がけた和の真髄をご堪能ください。

ご昼食 平日限定 「山荘弁当」 ¥5,000  
※各種割引対象外

ご昼食 「粟田重」 ¥6,000  
※いずれも2部制とさせていただきます。  
(1部 11:30~13:00 2部 13:30~15:00)

会席「けあげ」 ¥12,000

※お昼の会席は¥9,000、¥16,000もございます。  
※旬の食材を使用しておりますので  
料理内容に変更になる場合がございます。

京都ホテルオークラ 別邸  
京料理 栗田山荘

ご夕食 会席「瑠璃」 ¥16,000  
会席「常葉」 ¥25,000  
会席「真朱」 ¥38,000

「栗田山荘」特別会席付き  
京都ホテルオークラ  
ご宿泊プラン  
静謐の膳  
※詳しくはホームページをご覧ください



京都市東山区栗田口三条坊町2-15  
(営業時間)ご昼食 11:30~14:30 ご夕食 17:30~21:00 (定休日)月曜  
(アクセス)地下鉄東西線「東山駅」下車 1番出口徒歩約5分  
※ご夕食のご利用は10歳以上とさせていただきます ※表示金額は税・サービス料を含んでおります  
※5/15(火)~5/18(金)は改修工事のため臨時休業とさせていただきます

〈ご予約・お問い合わせ〉10:00~21:00) TEL.075-561-4908

※( )内の表示金額は、税金・サービス料10%を含んだ金額となっております。  
表示金額は、1円未満を切り捨て表示しております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。  
※各種割引・クーポン券をご利用いただけないメニューもございます。ご予約、ご利用の際スタッフに確認をお願いいたします。  
※写真はすべてイメージです。 ※5月1日(火)から6月30日(土)までのご案内となっております。



ホテルをもっと楽しむ情報はホームページでチェック!  
お得な耳より情報を随時お届けいたします。