

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2020. 3/1 SUN. - 4/30 THU.

DELICIOUS DAYS

色とりどりの美味しさ
華やかなパーティーの始まり



TOP LOUNGE
Orizzonte
トップラウンジ オリゾンテ

17F トップラウンジ オリゾンテ
京都フェアアップフェイメージ

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/>



漬け物寿司

鱈の葱味噌焼き

春キャベツとアサリのガーリックバター蒸し

鶏肉の酒粕クリームシチュー(L)

そら豆と海老のくずし豆腐(L)

牛肉の鉄板焼き

17F トップラウンジ オリゾンテ

ずらり勢ぞろいの春色メニュー
春食材を京風にアレンジ

3月・4月のbuffeでは、京都府産の野菜や豆腐、調味料を使った春を彩る鮮やかなメニューが登場します。また、ご家族でお楽しみいただけるよう、蒸蒸し(D)や合鴨若竹(D)など春の和食を代表する料理をオリゾンテ風にアレンジ。シェフが目の前で調理する牛肉の鉄板焼きやすき焼き(D)、多彩なデザートも見逃せません。

春爛漫! おいしおすえ 京都フェアbuffe

Lunch	大人 ¥3,300 (¥3,993) こども ¥1,500 (¥1,815)
Dinner	大人 ¥4,500 (¥5,445) こども ¥2,500 (¥3,025)

※こども料金は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。

《営業時間》 朝食 バイクキング 6:30～10:00
ランチ バイクキング 11:30～14:30(最終入店) 土・日・祝 11:30～、13:30～
ディナー バイクキング 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¥330(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



平日限定 シニア料金

Lunch	¥3,388	Dinner	¥4,840
-------	--------	--------	--------

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

大好評 毎週火曜日はbuffeがお得!
オリゾンテの日

Lunch	¥3,300	Dinner	¥4,500
-------	--------	--------	--------

Dinner 大人4名様以上で
1名様あたり¥1,970もお得なフリードリンク付きプラン
「歓送迎会プラン」 ¥6,500

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
※いずれも消費税・サービス料込

Lunch Dinner White Day 3/8(日)～3/14(土)
ホワイトデー特別メニューとして
チョコレートフォンデュや鯛のしゃぶしゃぶ(D)が登場。



Cocktail Lounge
地上60メートルからの夜景が魅力

- お花見気分でお愉しむ一杯
広がる桜の風味が爽やか
- ①「桜花」 ¥1,500(¥1,815)
苺と桃、シャンパンのマリアージュ
果実味あふれる口あたり
フレーズ プランタン
 - ②「Fraise printemps」 ¥1,800(¥2,178)
- ※4/1(水)より改正健康増進法の施行によりカクテルラウンジも全面禁煙となります。17階の喫煙スペースをご利用ください

1F カフェ レックコート

クラシカルなカフェでゆったり
ホテルメイドの美味を気取らずに

ホテルメイドのスイーツや洋食を上質な空間で。カフェで過ごす優雅なティータイムには、さまざまに装いを変える苺のデザートや、春をイメージしたドリンクをどうぞ。セットメニューには、西京味噌やチーズをアクセントにした鯛のヴィエノワーズ、鮑や浅鯛を使ったパスタが新登場です。大好評のアフタヌーンティーは春色の装いで。お出かけのおともに嬉しい行楽弁当、桜のロールケーキもぜひ。

セオメニュー おすすめ 「鮑とエリンギのパスタ 唐墨の香り」 ¥2,800(¥3,388)

「鯛のヴィエノワーズ 西京味噌風味」 ¥2,800(¥3,388)

Lunch おすすめ 「週替わりランチ」 11:30～14:30 ¥2,500(¥3,025)

※セット内容は、店頭もしくは公式サイトでご確認ください。

- イトイン 季節のドリンク
- ①「いちご・マキアート」
フルーツいっぱい
 - ②「コーラベリースカッシュ」
 - ③「さくらんぼフロート」 各 ¥1,000(¥1,210)



鮑とエリンギのパスタ 唐墨の香り



鯛のヴィエノワーズ 西京味噌風味



※テイクアウトは消費税8%、イトインは消費税10%となります。
※テイクアウト商品は、(税込)表記しております。

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



イトイン 季節のデザートセット
「レックコートのいちご狩りプレート」
コーヒー または 紅茶付き
¥1,600(¥1,936)

ムース、大福、マカロン、タルト、フルーツサンドなど
苺尽くしのデザートセットが登場します。マカロンとムース
には、苺と相性の良いホワイトチョコレートを合わせ、大福
には春らしく桜餡を。一品ずつ装いと味わいに変化を
持たせた、多彩に楽しいプレートです。

イトイン 14:00～17:00
「春の薫り 心おどる
アフタヌーンティー」
コーヒー または 紅茶付き
¥3,000(¥3,630)
※写真は2名様分 ※予約制

テイクアウト 期間限定
春のお出かけお持たせに
旬菜満開の行楽弁当
ホテル洋食
①「春の行楽弁当(洋食)」
¥3,240(税込)

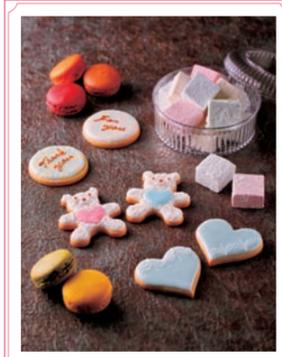
入舟特製
②「春の行楽弁当(和食)」
¥5,400(税込)
※3日前までの完全予約制 ※各種割引対象外
季節のケーキ
「桜のロールケーキ」
約17cm ¥1,620(税込)



桜のロールケーキ



春の薫り 心おどる アフタヌーンティー



White Day Fair
3/1(日)～3/14(土)
気持ちにこたえるお返し一品に

- テイクアウト
「アイシングクッキー」
1個 ¥308(税込)
2個 ¥550(税込)
「ギモーブ」
1箱 ¥1,512(税込)
「マカロン」
1箱(5個入り) ¥1,404(税込)



鯛の刺身桃李風



皿うどん

B1 中国料理 桃李

上質素材にこだわる至福の味
季節を彩る華やかな中国料理

人気のコース「イエロードラゴン」では、上質食材を用いた贅沢な逸品をご用意しております。春限定の「鯛の刺身桃李風」は、上湯スープ、ナンプレー、醤油などで調味した特製のかけダレが上品な鯛の味わいと絶妙の取り合わせ。ナッツ、香味野菜が食感と風味のアクセントに。ランチの皿うどんセットもぜひ。

平日限定

「お手軽コース」 ¥7,500(¥9,075)

Lunch 期間限定
ズワイ蟹にオマール海老、近江牛など豪華食材も登場。本格中国料理を思う存分!

「プレミアムランチオーダーバイキング」
大人 ¥3,800(¥4,598)

※こども料金は¥2,000(¥2,420)4歳~小学6年生。※2名様より承ります。

おすすめ
「皿うどんセット」 飲茶、デザート付き
¥2,700(¥3,267)

※単品は¥2,300(¥2,783)

ふかのひれの姿煮込み付きランチコース
「マダムチャイナ」 ¥5,800(¥7,018)

Dinner おすすめ
「プリフィックス」 ¥10,000(¥12,100)

「イエロードラゴン」 ¥12,000(¥14,520)

「ブルードラゴン」 ¥15,000(¥18,150)



6月7日は
株式会社京都ホテルの創立記念日
創立祭特別コース

中国料理 桃李 料理長 牧 定広

期間 | 5月7日(木) ▶ 6月30日(火)

Lunch Dinner おすすめ

「創立祭特別コース」 ¥12,000(¥14,520)

3/1(日)~5/6(水・休)までお得な前売券を販売
¥11,000(税・サービス料込) ※各種割引対象外

ご来店いただかなくてもご購入いただけるオンラインショップ、スマートフォンチケットの販売もご用意。詳しくは公式サイトをご覧ください。



アラカルト お祝いに最適「鯛の刺身桃李風」

小盆 ¥3,200(¥3,872)

半身 ¥5,500(¥6,655)

一尾 ¥10,000(¥12,100)

※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、煎などのアラカルトもご用意しております。

中国料理 桃李 TOH-LEE
〈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
〈ご予約・お問い合わせ〉内線1060
TEL.075-254-2543



料理長 伊予押し

入舟会席より

「金目鯛の酒蒸しと
春野菜の焚き合わせ」

器からふわりと立ち上る出汁の香りと、酒蒸しにした金目鯛のやわらかな身の旨みが際立つ一品。筍や菜の花、路などの「春菜」の食感、風味が華を添えます。



一之舟膳



17F 鉄板焼 ときわ

京都の美味食材を鉄板焼で堪能
京の調味料を添えて味わう妙味

「京味三昧コース」では、京都府産の黒毛和牛や京丹後・舞鶴産の海の幸、上賀茂野菜など、地元の美味をふんだんに使用。さらに活鮑または活伊勢海老もご用意し、豪華で華やかな内容に。ランチ「常盤」には、琴引の塩、白味噌など京都の「さし・す・せ・そ」で仕上げる料理が登場します。

料理長 伊予押し

Lunch Dinner おすすめ

〈京都府産黒毛和牛使用〉

「京味三昧コース」
¥20,000(¥24,200)

柔らかで肉の風味が良いと人気の京都府産の黒毛和牛のフルレとサーロインをご用意しております。また、「京丹波平井牛」へのランクアップ(+¥3,630)も可能。すっと溶け出す旨みは近江牛や神戸牛などに匹敵する美味しさと評されます。



鮑の鉄板焼

オマール海老の鉄板焼

Lunch 〈国産牛使用〉
「旬彩ランチ」 ¥3,800(¥4,598)

ときわ
「常盤」 ¥5,500(¥6,655)

〈黒毛和牛使用〉
「和牛ランチ」 ¥8,500(¥10,285)

Dinner 〈黒毛和牛使用〉
「嵐山」 ¥14,000(¥16,940)

〈近江牛使用〉
「極」 ¥25,000(¥30,250)

White Day 3/8(日)~3/14(土)

Dinner 「ホワイトデーベアディナー」

2名様 ¥20,000(税・サービス料込)

スパークリングワイン(グラス)付きの特別メニューを期間限定でご用意しております。※詳しくは公式サイトをご覧ください

6月7日は株式会社京都ホテルの創立記念日
創立祭特別コース

Lunch Dinner おすすめ 5/7(木)~6/30(火)

〈鹿児島黒牛使用〉「創立祭特別コース」
¥20,000(税・サービス料込)

3/1(日)~5/6(水・休)までお得な前売券を販売
¥15,000(税・サービス料込) ※各種割引対象外

ご来店いただかなくてもご購入いただけるオンラインショップ、スマートフォンチケットの販売もご用意。詳しくは公式サイトをご覧ください。



毎月29日は肉の日
One Harmony会員限定

「肉の日ランチ」 ¥2,900(¥3,509)

「京味三昧コース」
通常 ¥20,000(¥24,200)

29%OFF ▶ ¥14,200(¥17,182)

※各種割引対象外

※ディナーコースは¥9,000(¥10,890)~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。

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

6F 京料理 入舟

旬を極める京料理に舌鼓
器に映す美しい日本の春

京都の3月・4月に欠かせない食材を使い、目と舌で春をお楽しみいただけます。入舟会席の一品からは艶やかな焚き合わせ、脂ののった油目と旬の野菜が出汁の美味しさを引き立てる御椀などが、また、ご昼食には手軽な一之舟膳や花見弁当はいかががでしょうか。

ご昼食

「一之舟膳」 ¥3,700(¥4,477)

「花見弁当」 ¥5,000(¥6,050)

「四季会席」 ¥6,500(¥7,865)

会席

「寿司・天ぶら会席」 ¥8,500(¥10,285)

「高雄」 ¥10,000(¥12,100)

「入舟会席」 ¥13,000(¥15,730)

「八坂」 ¥15,000(¥18,150)

お持ち帰り 期間限定

春爛漫青空のもとで

入舟特製「春の行楽弁当(和食)」 ¥5,400(税込)

※3日前までの完全予約制 ※各種割引対象外

逸品の 伝統の
「油目葛叩きの御椀」

¥2,200(¥2,662)

※会席の御椀を+¥1,200(¥1,452)で変更できます。



入舟特製「春の行楽弁当(和食)」

※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。

〈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





スプリング・ワルツ

2F バー
チッペンデール

クラシカルな空間で嗜む
心が踊る季節の口あたり

「スプリング・ワルツ」は、優しく桜が香るカクテル。ホワイトチョコレートのリキュールと白桃ジュースでなめらかな口あたりに。「 Cheer up」は、ジンベースに日向夏のすっきりと爽やかな味わいが心地よい一杯。春の門出、人生の新章を迎えるハツラツとした1日をイメージしたカクテルです。

桜、ホワイトチョコレートのリキュールとズブロッカをベースにした優しい味

「スプリング・ワルツ」

¥1,300(¥1,573)

タンカレーナンバーテンと日向夏を使用
炭酸の刺激が爽快な一杯

「 Cheer up」

¥1,500(¥1,815)

※3/27(金)~3/31(火)は店内メンテナンスのため休業いたします。
※4/1(水)より改正健康増進法の施行により店内は禁煙となります。
1階・3階の喫煙スペースをご利用ください。



Cheer up



〈営業時間〉14:00~24:00
※カバチャージ 16:45~1名様¥330(税込)
(ご予約・お問い合わせ:内線1270)
TEL.075-254-2541



B2 焼きたてパン
パネッテリア オークラ

春のワクワクを包んだ
多彩な3種を召し上がれ

季節の空豆や苺、春らしい桜餡を包んだ3種類が新登場。サクサクやもっちりなど食感の愉しさや、とろりとした甘さ、和の風味、お酒にも合う塩味などバリエーション豊かにご用意しております。

- 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 ¥650→¥550(税込)



〈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
※テイクアウトは消費税8%、イートインは消費税10%となります

〈お問い合わせ:内線1071〉

TEL.075-254-2545

テイクアウト

- もちもち生地に空豆とベーコン
①「そら豆とベーコンのパン」 ¥194(税込)
サクサクの中から苺のクリーム
- ②「イチゴのクッキー&クリーム」 ¥216(税込)
桜餡と白玉の幸せなもっちり食感
- ③「もちもち桜あんぱん」 ¥216(税込)

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

週替わりランチやホテル洋食のセットメニュー、スイーツなどをご用意しております。各種お集まりなどにもご利用いただけるバーテイルプランもございます。詳しくは公式サイトをご覧ください。

ボリューム満点! 牛フィレ肉を100g
野菜もしっかりとれる人気のメニュー
「ステーキランチセット」 ¥2,530



ステーキランチセット

※表示金額は消費税を含んでおります。
※One Harmonyポイント対象外。
※しんらん交流館 オリゾンテでは、サービス料はいただいておりません。



京都市下京区諏訪町六条上ル柳町199(東本願寺北側)
真宗教化センターしんらん交流館1階
〈営業時間〉11:30~19:00(L.O.18:45)
〈定休日〉火曜
〈席数〉42席
〈アクセス〉地下鉄烏丸線「五条駅」8番出口より 徒歩約3分



シーズナルコーヒー



カフェ りよーい

史跡「一之船入」を望み
ゆったりコーヒータイム

史跡「一之船入」を望む大人の隠れ家「カフェ りよーい」では、季節のスイーツや、ホテル自慢のフレンチトースト、一杯ごとに丁寧にハンドドリップで淹れるシーズナルコーヒーをご用意しております。観光・行楽のちょっとしたブレイクタイムにぜひご利用ください。

「シーズナルコーヒー」

¥1,265(税込)

「フレンチトースト」

¥880(税込)

京都ホテルオークラ北隣(ヤサカ河原町ビル1F奥) (お問い合わせ:内線2820)
〈営業時間〉11:00~18:00 〈定休日〉土曜・日曜・祝日
※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
TEL.075-211-5110

京都ホテルオークラのオンラインショップ



ホテルメイドのスイーツを開んで
春の季節を愉しみませんか。

「ダブルフロマージュ」直径約15cm ¥1,944(税込)

「タルトフロマージュ」直径約16cm ¥2,376(税込)

One Harmony 京都ホテルオークラプレミアムセレクション会員期間限定特典
期間: 3/2(月)~4/30(木) ※4/30ご注文分までが対象です。
上記商品ご注文でホテルオリジナルドリップバッグコーヒー(2袋)をプレゼントします。

この他、様々な商品をご用意しております。ギフトにどうぞご利用ください。



http://www.kyotohotel.jp/ 京都ホテルオークラオンラインショップ 検索

北海道・沖縄	本州・四国・九州	クール便
¥1,650	¥880	別途 ¥220

※お届け希望日の7日前までにご注文ください
※宅配送料は送料先1件あたりの料金です
※代引手数料 ¥330(¥10,000以上の場合は ¥440~となります)
※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
※商品はご入金確認後の発送となります
※各種割引・One Harmonyポイント対象外

京都ホテルオークラ 別邸

京料理 粟田山荘

春の庭園に集う麗しき京料理
季節の美食に出あうひととき

花灯路を思わせる優美なおもてなしで魅せるのは会席「光彩」の八寸。飯蛸に白魚の香煎揚げ、つきの揚げ煮、焼き一寸豆など、一品ごとに異なる味わいと食感が秀逸です。天然鯛、油目の焼き霜、蜆烏賊が並ぶ造りでは、旬の美味しさをお召し上がりください。

ご昼食 「粟田重」 ¥6,000

※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、¥16,200もございます。

ご夕食 会席「光彩」 ¥18,000

※お昼の会席は¥9,000、¥16,200もございます。

会席「常葉」 ¥25,000

会席「真朱」 ¥38,000

※表示金額は消費税・サービス料を含んでおります。



粟田重



「光彩」より八寸「花灯路」



「光彩」より 造り「春の装い」



京料理「粟田山荘」
料理長 村上 大介



「静謐の膳」 「粟田山荘」特別会席付き
京都ホテルオークラ ご宿泊プラン
詳しくは公式サイトをご覧ください

京都市東山区粟田口三条坊町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
※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
〈ご予約・お問い合わせ:10:00~21:00〉 TEL.075-561-4908

京都ホテルオークラ 別邸
京料理 粟田山荘



イタリアン・レストラン アランチーノ

ハワイの地より古都京都へ、
アランチーノの本格イタリア料理を
ご堪能ください

「Lunch Course」 ¥3,800(¥4,598)

「Special Dinner Course」
¥12,000(¥14,520)

「Chef's Course」 ※3日前までの予約制
¥18,000(¥21,780)

※その他アラカルトもございます。



京都ホテルオークラ北隣(福住ビル1F)
【営業時間】ランチ 11:30~14:30 / ディナー 17:30~21:30
個室2室・2名様/5名様まで ※室料はいただいておりません
(ご予約・お問い合わせ:内線2083)
TEL.075-708-7560



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

3月・4月 蕎麦懐石「春うらら」 ¥3,280(税別)

先付: 白魚の酢の物 桜そば豆腐 蕎麦: 手打ち二八せいろ
お浸ぎ: 焼そば豆腐と菜の花 または 鯛の潮そば
清汁仕立て 焼物: 国産牛の陶板焼
お造り: 桜鯛 あしらい一式 御飯: ゆかり御飯 香の物 吸い物
揚げ物: 海老 筍 たら芽 甘味: 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

Since
1888

京都ホテルオークラ・デリシャスデイズ 2020. 3/1 SUN. - 4/30 THU.

DELICIOUS DAYS

京都の四季が魅せる 至福の美食



料理長
イチ押し

「美山 コンソメジビエ 猪バラ肉ポトフ 鹿肉のクネル 山菜 クレソン」

京都・美山「春のジビエ」をテーマに、冬のイメージが強いジビエを季節の装いで仕立てました。美山の猪、鹿に合わせるの、山の恵みの山菜や春野菜。春食材のほのかな苦味はしっかりと肉の味が濃いジビエと好相性。ジビエの深いコクが溶け込んだコンソメも絶品です。

17F スカイレストラン ピトレスク

旬の旨みに寄り添い、引き立てる 驚きを宿した気品ある春のひと皿

京都の食材が鮮やかに光る、とっておきの逸品をご用意しております。春のジビエ料理のほか、脂がのりふくらとした舞鶴産の京鰯に筍を合わせ、爽やかな酸味を感じるクリーミーなソースをあしらった一品を。また、旬のタイラギ貝と地場野菜はサラダ仕立て。生姜とレモンの甘酸っぱい風味が季節の滋味を優しく盛り立てます。

Lunch	ムニユ エクラタン 「Menu Éclatant」	¥4,300 (¥5,203)
	ムニユ デギュスタシオン 「Menu Dégustation」	¥10,000 (¥12,100)
Dinner	ムニユ サヴール 「Menu Saveur」	¥13,000 (¥15,730)
	ムニユ ピトレスク 「Menu Pittoresque」	¥16,000 (¥19,360)



地場季節野菜 タイラギ 生姜レモンコンフィチュール



舞鶴産 京鰯 筍 ソース・ムスリーヌ 木の芽 柚子

Lunch **White Day 3/8(日)~3/14(土)**
Dinner 「ホワイトデー特別メニュー」 ¥10,000 (¥12,100)

期間限定の特別メニューをご用意しております。※詳しくは公式サイトをご覧ください

※ディナーは他にも¥10,000(¥12,100)、¥20,000(¥24,200)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。
スウェット、短パン、サンダルなど軽装でのご来店はお断りいたします。

PITTORESQUE
SKY RESTAURANT
スカイレストラン
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

One Harmony

入会金・年会費無料の会員プログラム



※()内の表示金額には、消費税10%とサービス料10%がかかります。表示金額には、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。 ※写真はすべてイメージです。 ※3月1日(日)から4月30日(木)まで
のご案内となっております。 ※併用いただけない割引券・クーポン券がございますのでご予約・ご利用時係にご確認ください。
※食材の仕入れ状況などにより、表記産地以外の食材を使用させていただく場合がございます。 ※装花協力:日比谷花壇



Since
1888