



「入舟」料理長 臼井大輔

季節を 愛でる 秋の美食会

『ミシュランガイド』三つ星
京都・大阪・鳥取2019

下鴨 京懷石「吉泉」



生間流式包丁を披露する谷河氏

四季の恵み、旬を活かす。

京に生きる二人の料理人の思いが今宵ひとつに。和のこころ尽くしのもてなしをご体験ください。

2019年9月23日(月・祝)

【1部】16:30～18:30 【2部】19:30～21:30

料金 35,000円

会員特別料金
33,000円

One Harmony

会場 京都ホテルオークラ 6階
京料理「入舟」

※ 表示金額には、料理、税金、サービス料を含みます。
※ 飲み物は別料金となります。
※ 各種割引対象外 ※写真はイメージです。



京 懷石「吉泉」は2010年～2013年の「ミシュランガイド」にて二つ星を、2014年～2019年は6年連続で三つ星を獲得している料亭です。

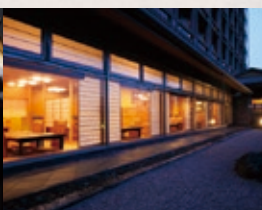
亭主 谷河吉巳氏は、たった一代で老舗料亭と肩を並べる存在へ上りつめ、近年は生間流式包丁などの有職料理、カロリー計算を考えた糖尿病のための京懷石や、海外に京料理をPRする活動など、常に新しい分野を開拓されてきました。

このたび、ともに京料理の道に生きる者として以前より親交があり、信頼の厚い京都ホテルオークラ京料理「入舟」料理長臼井との特別イベントが実現いたしました。

下鴨 京懷石「吉泉」

亭主 谷河吉巳氏

吉泉
京懷石



京料理 入舟 [6階]

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

〈ご予約・お問い合わせ〉

TEL.075-254-2537 (直通)

京都 ホテル オークラ

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

<http://www.hotel.kyoto/okura/>

