

美味研鑽

BI
MI
KEN
SAN

京都の名店・老舗料亭が
探究する、美食の世界。
いまだ先の見えない状況の中でも、
和食文化のともしびを絶やすまいと、
料理人が腕によりをかけて皆さまをもてなします。



「美味研鑽」
キャンペーン
2021年7月2日(金)
～31日(土)

●「広告を見た」とご予約ください。

【新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応について】

※新型コロナウイルス感染拡大の影響で、営業時間や広告内容が変更になる場合があります。念のため、詳細は事前に各店舗へお問い合わせの上、来店人数のご相談をお願いいたします。※感染拡大防止のため、ご来店の際は検温・手指の消毒、会話時のマスク着用にご協力をお願いいたします。



日本料理 アカデミー
Japanese Culinary Academy

事務局／特定非営利活動法人 日本料理アカデミー
Tel.075-241-4163 メール office@culinary-academy.jp

八寸(写真=久間昌史)
企画・制作=京都新聞COM

嵐山熊彦



情緒あふれる嵐山にて旬の
食材をたっぷり盛り込んだ
会席料理をご堪能ください。

●嵐峽会席
11,000円(税サ込)
※1日限定10食 ※1階テ
ーブル席 ※まん延防止等
重点措置の期間中は1組
4人さままで

【ご予約方法】3日前までに電話またはQRコードリンク先サイトから ※QRコード
からご予約のお客さまはその他要望欄に「広告を見た」とご記入ください。

◎京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町5-1
◎Tel.075-861-0004 ◎営業時間/昼11:30～14:30、夜17:00～20:00
◎定休日/火曜、第2・4水曜 ◎https://www.kumahiko.com/



魚三樓



1764(明和元年)年、讃岐出身
の初代三郎兵衛が創業、高級
魚専門の料理屋に始まる
歴史を9代目当主も重んじ、
今に受け継いでおります。

●夏の縁高
4,000円(税サ込)
※昼のみ

【ご予約方法】3日前までに電話
※ご不明な点はメールにてお問い合わせください。

◎京都市伏見区京町3丁目187 ◎Tel.075-601-0061 ◎営業時間/昼11:30～15:00、
夜17:00～22:00 ※日曜20:30閉店(月祝の場合/日曜22:00閉店、月曜20:30閉店)
◎メール/info@uosaburo.com ◎https://www.uosaburo.com



京料理 かじ



京料理の素晴らしさを味わ
っていただきたいという思
いから、ご利用しやすい価
格で手間をかけたお料理を
ご提供します。

●季節の土釜ご飯付き懐石
コース 昼・夜7,000円、
12,000円(税サ込)
※個室料別途 2人さま15
%、3人さま～10%

【ご予約方法】2日前までに電話

◎京都市中京区丸太町通小川東入ル横鍛冶町112-19 ◎Tel.075-231-3801
◎営業時間/昼12:00～15:30(最終入店14:00)、夜17:30～22:30(最終入店21:00)
※時短要請時 夜17:00～20:00 ◎定休日/水曜 ◎https://www.kyoto-kaji.jp/



菊乃井本店



通常のお献立より大変お得
な料理内容となっております。
1日3組限定にてご用意させ
ていただきます。この機会に
ぜひお越しください。

●文月新作発表御献立
20,000円(税サ込)
※1日3組限定

【ご予約方法】電話のみ

◎京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459
◎Tel.075-561-0015 ◎入店時間/昼12:00～12:30、夜17:00～19:30
◎定休日/第1・3火曜 ◎https://www.kikunoi.jp

