

木乃婦



初夏の彩を盛り込んだ季節限定の特製浴中弁当。ゆったりとした個室で召し上がっていただけます。

●特製浴中弁当 5,000円(税込・サ別) ※平日のお昼限定

【ご予約方法】前日までの電話での予約、前々日までのメールでの予約

○京都市下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416 ○Tel.075-352-0001
 ○営業時間/昼12:00~14:30、夜17:00~20:00 ○定休日/不定休
 ○メール/reserve@kinobu.co.jp ○http://www.kinobu.co.jp



懐石 近又



創業1801年、建物は国の登録有形文化財に指定されています。京の町家造りにて食す懐石や、ご自宅で京料理弁当も。

●懐石 22,000円コース、27,500円コース、33,000円コース(いずれも税込) ※特別価格としてサービス料は頂いておりません。

【ご予約方法】3日前までに電話、またはメール

○京都市中京区御幸町通四条上ル大日町407 ○Tel.075-221-1039
 ○入店時間/昼12:00~13:30、夜17:30~19:30 ○定休日/水曜(7月28日~8月5日は夏季休館) ○メール/kaiseki@kinmata.com ○https://www.kinmata.com/



貴船 古今藤や



貴船の川床でカフェやスイーツ、お食事を楽しめる新しいコンセプトのお店です。

●山水御膳 川床席 確約 5,050円(川床代・税込) テラス席 4,500円(税込) ※季節や仕入れ状況により多少変更あり ※要予約(2人さまより承ります)

【ご予約方法】2日前までに電話、QRコードリンク先サイト、「食べログ」「一体レストラン」サイトから

○京都市左京区鞍馬貴船町16 ○Tel.075-741-1300
 ○営業時間/11:00~21:00(L.O.18:00) ○定休日/不定休
 ○メール/info@kyo-fujiya.co.jp ○https://kokon-fujiya.jp



京料理 下鴨福助



下鴨神社近くの閑静な住宅街で80余年地元のお客さまに愛されてきた料亭。魚介の鮮度に定評があります。京都牛ローストビーフやフカヒレを使った特別会席です。

●文月の特別会席 12,000円(税込)

【ご予約方法】2日前までに電話、メール、または予約サイト「ぐるなび」「一体レストラン」「ヒトサラ」から ※詳しくは公式HPにて

○京都市左京区下鴨西高木町37 ○Tel.075-781-8274
 ○営業時間/11:00~20:00(L.O.) ○定休日/年中無休(元日を除く)
 ○メール/info@shimogamo-fukusuke.co.jp ○http://www.shimogamo-fukusuke.co.jp



「美味研鑽」キャンペーン

期間限定 特別価格

【実施期間】2021年7月2日(金)~31日(土)

各店が新たに考案した特別メニューを、この機会にぜひご賞味ください。

◎「広告を見た」とご予約の方が対象になります。 ※詳細は事前に各店舗へお問い合わせください。

本キャンペーンは、「観光・伝統・食関連」産業連携事業緊急支援補助金を活用し、実施する事業です。



日本料理アカデミー理事長 村田吉弘(菊乃井主人)

我々は料理人や食に関する事業者を中心とした団体です。我々の使命は、ただ皆さんのお腹を満たすだけではありません。食文化の継承や発展への寄与、食育活動や環境への取り組み等々、食を通じて世界の方々を笑顔にすることだと考えております。

しかしながら、コロナ禍により大きな試練の場に立たされております。食の団体として、この状況をどうにかしたい、という思いで、手探りの中でも活動を続けています。本キャンペーンは、各店がメニューを新たに考案し、より多くの皆さまに京都の食文化を楽しんでいただけるよう、期間限定の特別価格で提供します。

コロナに負けない。気持ちは一つです。一刻も早くこの状況が改善し、世界中のレストランが皆さんの笑顔で溢れる日が来ることを願ってやみません。

日本料理アカデミー公式 Instagram・YouTube

動画で「美味研鑽」! スーパーシェフ数珠つなぎ動画公開中!

基本的な料理テクニックや、最新のテクニックまでを深く探求し、一流の料理人たちが「美味研鑽」を披露しています。日本料理アカデミーが監修する「日本料理大全」の一部も特別公開しています。QRコードからぜひご覧ください。



日本料理アカデミー Japanese Culinary Academy

日本料理アカデミーは、日本料理の発展を図るため、教育や文化・技術研究及びその普及活動に取り組んでいます。日本食文化の継承から食育活動を推進し、日本料理の国際的な発展のため、世界への普及を目指し幅広く継続的な活動を行っています。また、日本料理を「科学的に解説する」ことを目指して、日本料理大全を刊行しています。

京料理 直心房さいき



八坂神社や高台寺からすぐ近く、カウンターメインの京料理のお店です。目の前で調理されるお料理を五感でお楽しみください。

●お昼のお任せ 7,000円(税込) ※1日2組(各1~4人)限定(カウンター1組、テーブル1組)

【ご予約方法】3日前までに電話

○京都市東山区八坂鳥居前下ル上弁天町443-1 ○Tel.075-541-8630 ○営業時間/昼11:30~13:30入店、夜17:30~18:00入店(20:00閉店) ※通常時夜20:00~22:00 ○定休日/不定休 ○http://www.kyoto-saiki.com(改装中)



京料理 たん熊北店 本店



1928(昭和3)年創業、兎舟で有名な京都高瀬川のほりにある老舗の京料理店です。四季折々の京料理が楽しめます。

●季節の特別会席 12,000円(税込) ※要予約 ※当日の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます。

【ご予約方法】2日前までに電話またはHP予約フォームから

○京都市中京区西本町通四上ル紙屋町355 ○Tel.050-3503-6990
 ○営業時間/昼12:00~15:00、夜17:30~22:00
 ○メール/tankuma1@gojoryoin.gr.jp ○https://www.tankumakita.jp/



平等院表参道 竹林



宇治川のほとり、平等院鳳凰堂の門前で、春は桜、秋は紅葉を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。

●清涼コース(鮎塩焼き3匹) 12,000円(税込) ※金・土・日各日10食限定

【ご予約方法】2日前までに電話またはメールにて予約

○宇治市宇治蓮華21 ○Tel.0774-21-7039
 ○営業時間/昼11:30~14:00、夜16:30~20:00
 ○定休日/水曜 ○https://chikurin-kyoto.com/



天崧



西陣で1933(昭和8)年に創業し、当時まだ例を見なかった「天ぶら会席」を発案し、次第に全国に広まることとなりました。

●日本料理アカデミー特別夫婦会席 10,000円(税込)

【ご予約方法】2日前までに電話・メール・QRコードリンク先サイトから

○京都市上京区千本通今出川上ル上善寺町89 ○Tel.075-461-4146
 ○営業時間/昼11:30~15:00、夜16:30~20:00(最終入店) ○定休日/月曜
 ○メール/info@kyoto-tenki.com ○http://kyoto-tenki.com



京料理 鳥米



鶏と旬を生かしたおいしく新しい鶏料理をゆったりとした個室で大庭園を眺めながら1組ずつお楽しみいただけます。

●鶏旬懐石 12,100円(税込) ※1日2組限定

【ご予約方法】2営業日前までに電話かHPご予約フォームまたはメール ※特別プランのためHP等には記載しておりません。

○京都市西京区嵐山朝月町66 ○Tel.075-872-7711 ○営業時間/昼11:00~15:00、夜17:00~22:00 ※変更の場合があります。 ○定休日/水曜、他不定休
 ○メール/info@toriyoune.com ○https://www.toriyoune.com

