

一子相伝 なかむら



古い伝統に新しい創造を加味し、ひと言「うまい」と言わせたい…。「即味心也」を肝に銘じ、一子相伝を守り精進を続けています。

●文月の特別会席
30,000円(税サ込)
※キャンペーン期間内先着20人さま(定員に達し次第終了)

【ご予約方法】電話のみ

○京都市中京区富小路通御池下ル
○Tel.075-221-5511 ○営業時間/17:00~21:30
○定休日/不定休 ○http://www.kyoryori-nakamura.com/index.html



瓢亭別館



明石の鯛を活用した鯛ラーメンを京野菜と合わせて夏仕立てにし、瓢亭玉子を盛り込んだ八寸とともに味わっていただけるお献立です。

●夏仕立ての鯛ラーメン
5,500円(税サ込)
※1日限定10食

【ご予約方法】3日前までに電話

○京都市左京区南禅寺草川町35
○Tel.075-771-4116 ○営業時間/昼12:00~14:00
○定休日/木曜 ○http://www.hyotei.co.jp



京料理・寿司 松廣



鰻おとし、鰻しゃぶ、鰻炭火炙り、鰻天ぷら、鰻寿司、鰻雑炊。さまざまな表情を見せる鰻はこれからがおいしい季節です。持ち帰り用弁当もご用意。

●活鰻づくし炭火炙り御膳
本体価格 6,800円
[7,480円(税込・サ別)]

【ご予約方法】前日までに電話

○京都市伏見区深草小久保町244 ※京阪・地下鉄の最寄り駅まで送迎あり ○Tel.075-641-8007
○営業時間/昼12:00~14:30(入店13:00まで)、夜17:30~21:30(入店19:30まで)
○定休日/水曜(祝日は営業) ○メール/info@k-matsuhiro.jp ○http://www.matsuhiro.jp/



京料理 萬重



主人厳選の鰻コース。鰻ざく、季節の八寸、鰻落とし、鰻しゃぶ、鰻天ぷら、鰻寿司、季節のデザート。

●鰻づくし特別コース
12,000円(税サ込)
昼・夜 各20人限定
※お支払いは現金のみ

【ご予約方法】2日前までに電話にて予約

○京都市上京区大宮通上立売下ル芝大宮町9-1 ○Tel.075-441-2131
○営業時間/昼11:30~15:00(L.O.14:00)、夜17:00~21:30(L.O.19:00)
○定休日/火曜(不定臨時休業あり) ○https://www.kyoryori-manshige.co.jp



美濃吉本店 竹茂楼



おかげさまで創業300年。伝承の味の「鯉こく白味噌仕立」を主に、旬の京野菜を織り交ぜた懐石と「個室」にてお迎えます。

●翠懐石 10,000円(税サ込)
※昼のみ ※お飲み物別
※仕入れの都合により、献立が変わることがあります。

【ご予約方法】前日までに電話、メール、QRコードリンク先サイトから

○京都市左京区栗田口鳥居町65 ○Tel.075-771-4185 ○営業時間/昼11:30~15:00、夜17:00~22:00 ※時期により変更あり ○定休日/なし(ただしメンテナンスで臨時休業の場合あり) ○メール/takeshigerou@minokichi.co.jp ○http://www.takeshigero.com



山ばな平八茶屋



京都の初夏を感じる「鮎御膳」。名物「麦飯とろろ汁」に鮎の塩焼き、甘露煮、一口鮎寿司の入ったお昼限定の御膳です。

●鮎御膳 6,300円(税込)
※大広間でお召し上がりいただけます。

【ご予約方法】特別メニューのため、前日までに電話、またはメールで予約

○京都市左京区山端川岸町8-1 ○Tel.075-781-5008
○営業時間/昼11:30~15:00(L.O.13:30) ※夜の営業時間はお問い合わせください。
○定休日/水曜他 ○メール/info@heihachi.co.jp ○https://www.heihachi.co.jp



日本料理アカデミー監修 日本料理大全

自然と結び付き、食の恵みに育まれてきた日本料理。その魅力、精神、技法を、多彩で美しいビジュアルを中心に、日本屈指の料理人と専門家が伝えます。
◎詳細は右記HPまたはQRコードから <https://culinary-academy.jp/corpus>



「プロローグ」
8,800円



「だしとうま味、調味料」
8,800円



「向板I」
9,900円



「向板II」
9,900円



「焼場」
〈鋭意制作中(写真はイメージです)〉

※価格は税込み