

## きょうの味どころご案内

京都の老舗料亭のお料理を気軽にお召しあがりいただける人気のイトインコーナーです。  
料亭自慢の味と料理人との楽しい会話をカウンター席にてお楽しみいただけます。

<ご予約も承ります>

また下記の日程で料理講習会を開催いたします。ぜひご参加ください。

<有料・事前申込み制>

	期間（各日営業時間：午前11時～午後3時） （ラストオーダー：午後1時30分）	料理講習会
辻 留	3月 1日(水) → 7日(火)	3月 3日(金)
井 傳	3月 8日(水) → 14日(火)	3月13日(月)
中村 楼	3月 15日(水) → 21日(火)	3月17日(金)
京都吉兆 八幡松花堂店	3月 22日(水) → 26日(日)	講習会はございません
玉 家	3月 29日(水) → 4月 4日(火)	講習会はございません
京料理 はり清	4月 5日(水) → 11日(火)	4月 6日(木)
下鴨福助	4月 12日(水) → 18日(火)	4月13日(木)
萬 重	4月 19日(水) → 25日(火)	4月19日(水)
未 定	4月 26日(水) → 5月 2日(火)	未 定

※<辻留>3月1日(水)→7日(火)は ①午前11時～ ②午後0時30分～  
の2部入替え制とさせていただきます。

※3月27日(月)・28日(火)は休業いたします。ご了承くださいませ。

- 都合によりスケジュールが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 出店料亭によりラストオーダー等の時間の変更がある場合がございます。また食数に限りがございますので、完売の際はご容赦ください。

## 料亭の料理講習会のお知らせ

料亭の主人、若主人、板前が実演をまじえ、京料理、おぼんざいのコツをお教えいたします。  
参加者の実習はございませんが、身近で手さばきをご覧になりご試食いただく楽しい講習会です。

開催日	上記予定表をご確認ください
開始時間	午後3時より約1時間30分 (午後2時50分にはお集まりください。お席の抽選をいたします。)
開催場所	高島屋京都店 地階 きょうの味どころ内
受講料	1回につき 税込3,240円
募集人員	各回10名様
お申し込み方法	ご来店もしくはお電話にてお申し込みください。

※料理講習会のお申し込みは、毎月度分、前月の14日に締切とさせていただきます。

なお、応募者多数の場合は前月の15日に抽選を行い、当選の方のみご連絡させていただきます。

※当選者決定後のキャンセルはご遠慮ください。

※当日のキャンセルの場合は、受講料を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

きょうの味どころ 料理講習会のお問い合わせ、お申し込みは  
高島屋京都店 地階 惣菜売場京料理 代表)075-221-8811