

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ー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・事前申し込み制>

| | 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 |
|----------|--|------------|
| 一子相伝なかむら | 7月26日(水) → 8月1日(火) | 7月31日(月) |
| 中村楼 | 8月2日(水) → 8日(火) | 8月3日(木) |
| 西陣 魚新 | 8月9日(水) → 15日(火) | 8月10日(木) |
| HANA 吉兆 | 8月16日(水) → 22日(火) | 講習会はございません |
| 京料理 道楽 | 8月23日(水) → 29日(火) | 8月24日(木) |
| 山ばな平八茶屋 | 8月30日(水) → 9月5日(火) | 9月1日(金) |
| 未定 | 9月6日(水) → 12日(火) | 未定 |
| 魚三楼 | 9月13日(水) → 19日(火) | 9月14日(木) |
| 岡崎つる家 | 9月20日(水) → 26日(火) | 9月21日(木) |

※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。

※ご予約日当日の正午以降のキャンセルにつきましては、お料理代金を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

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

きょうの味どころ特別企画

HANA 吉兆 夏の特別懐石

税込 8,701円

期間：8月16日(水)→22日(火)

人気の料亭、「HANA 吉兆」に特別懐石をご用意いただきました。
この時期ならではの蓮の葉を使ったあしらいなど、
季節を感じるお料理をお楽しみください。

