



Press Release

料理旅館 花楽
京都府京都市東山区祇園町南側 499
2022年11月16日

料理旅館 花楽

グランドメニューをリニューアル

カラクナベセレクション ツワブキ 「Karaku Nabe Selection – 石路 –」を発売

本格京懐石と選べる6つの鍋のご夕食

期間：2022年12月5日(月)～2023年2月28日(火)



九条ねぎや京麩が入ったスッポン鍋 イメージ

料理旅館 花楽（京都府京都市東山区祇園町、支配人：八田 徹）では、2022年12月5日(月)～2022年2月28日(火)の期間、グランドメニューをリニューアルし、京野菜をふんだんに取り入れたお鍋を存分にお楽しみいただけるディナー「Karaku Nabe Selection – 石路 –」を発売いたします。

厳選された季節の食材と静かなひとときをお楽しみいただける「料理旅館 花楽」。この度リニューアルした本コースは、京都の豊かな風土に育まれた、京みず菜や九条ねぎなどの京野菜と季節の素材を、京懐石や鍋料理でお楽しみいただける全7品です。季節で変わる八寸は、助子昆布巻きや鮑田舎煮などを、京都の路地を彷彿とさせる碁盤の目のように並べてご提供。目にも美しい一品です。メインのお鍋は、柔らかな肉質が特徴の京赤地鶏と野菜をふんだんに使用した「京赤地鶏と野菜の京風鍋」と、濃厚で上品な味わいのスッポンに、丸もちを合わせた「九条ねぎや京麩が入ったスッポン鍋」の他、「九条ねぎ・京水菜の鴨ハリハリ鍋」など季節に応じた豊かな冬の味覚をお楽しみいただける6種のお鍋からお好みのものをお選びいただけます。食後は、フォトジェニックなミニパフェとともに寛ぎください。また、グランドメニューリニューアル記念として、お食事に加え、京都伝統の肌ケアブランドである、よーじやのアメニティが付いた宿泊プランもご用意しております。

華やかな祇園の中でも、静かな時が流れる当旅館にて、贅沢な京料理を堪能する、至福のひとときをお過ごしください。

■「Karaku Nabe Selection – 石蓆 –」について

本格的な京懐石と選べる鍋料理、選べるスイーツの7品をご堪能いただけるディナーです。温もりのある和の空間で、季節の情緒を味わうひとときをご満喫ください。

【メニュー】

- 先付： 聖護院大根含め煮
向付： お造り3種
八寸： 零余子串刺し、サーモン東寺巻き、さわら西京焼き、
粟麩田楽、助子昆布巻き、鮑田舎煮、
鳥松風、菊菜と金時人参の白和え、もろこ南蛮漬け、姫慈姑、
蟹手毬寿司、百合根梅肉和え
油物： 京都産海老芋と雲子の揚げ出し
鍋： 選べる鍋6種
① 京赤地鶏と野菜の京風鍋
② 九条ねぎや京麩が入ったスッポン鍋
③ 九条ねぎ・京水菜の鴨ハリハリ鍋（季節限定）
④ 冬野菜と寒鰯の豆乳鍋（季節限定）
⑤ 九州産牛肉・冬野菜のしゃぶしゃぶ（季節限定）
⑥ 冬野菜と河豚鍋（季節限定）
ご飯： 本日の炊き込みご飯
香の物： 本日の香の物3種
パフェ： 選べるパフェ3種
① 宇治抹茶と豆乳のパフェ
② 京丹波産いちごのコンフィチュールと汲み上げ湯葉のパフェ
（季節限定）
③ 黒きな粉と京番茶のパフェ（季節限定）



八寸 イメージ



京赤地鶏と野菜の京風鍋 イメージ



九条ねぎ・京水菜の鴨ハリハリ鍋 イメージ



パフェ イメージ

「Karaku Nabe Selection – 石蓆 –」概要

期 間： 2022年12月5日(月)～2023年2月28日(火)

時 間： 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

場 所： 1階宴会場

料 金： 1名様 24,805円より (2名1室ご利用時、1泊2食付)

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。

※当日12時までの予約制となります。

※パフェはお部屋でもお召し上がりいただけます。



宴会場 イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

料理旅館 花楽 TEL：075-541-2525 (受付時間：9:00-18:00)

URL： <https://www.gion-karaku.com>

■宿泊プラン「お食事リニューアル記念 よーじやアイテムと豆乳鍋で京美人」について

当館グランドメニューのリニューアル記念に、よーじやの人気アイテム「あぶらとり紙 BATON」がセットになったプランを室数限定でご用意。当館自慢のご夕食コースに含まれるお鍋料理は、季節の豆乳鍋をご提供いたします。京野菜を使用した、肌の調子を整えるイソフラボンがたっぷりの豆乳鍋と、京都伝統 肌ケアブランドのよーじやアイテムで、くつろぎに満ちたご滞在をお楽しみください。



「お食事リニューアル記念 よーじやアイテムと豆乳鍋で京美人」概要

- 期 間 : 2022年12月5日(月)~2023年2月28日(火)
- 内 容 :
- ・スタンダード和室や最上階特別和室など、選べる4タイプのお部屋でのご宿泊
 - ・レストランでのご夕食「Karaku Nabe Selection - 石路 -」（冬野菜と寒鰯の豆乳鍋）
 - ・レストランでのご朝食
 - ・よーじや あぶらとり紙 BATON（お1名様につき一つ）
- 料 金 : 1名様25,905円より（2名1室ご利用時）
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。
※料金は客室タイプ、ご利用日により異なります。詳しくはお問合せください。

<ご予約・お問い合わせ先>

料理旅館 花楽 TEL：075-541-2525（受付時間：9:00-18:00）

URL：<https://www.gion-karaku.com>

■料理旅館 花楽について

華やかな祇園がすぐそこに。抜群のロケーションでこだわり鍋と京野菜を愉しめる、「料理旅館 花楽」。温もりあふれる和の空間には、世界でも活躍している書家 宮下寛昇氏による作品が飾られ、ゆったりと旅情にひたる至福の時間をお届けします。また、季節の旬の食材を厳選し、使用する「旬の京野菜提供店」に認定されております。伝統の京野菜を素材とした本物の味わいをお楽しみください。



■新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

料理旅館 花楽では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心して旅館をご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【スタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はWEBサイトをご覧ください。<https://www.gion-karaku.com>

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

料理旅館 花楽 平井・吉川

TEL：075-541-2525 E-mail：info@gion-karaku.com