

牛肉三味のフレンチ懐石。

京都牛懐石 稲吉

鴨川沿いの絶景に浸るディナーは、京都牛（京都肉）を使った懐石。料理は旬味あふれる月替わりで、前菜やご飯まで選べるブリフィックススタイルが嬉しい。

☎075-255-0010 西京都市中京区先斗町通り三条下ル梅之木町150 11時～14時30分（LO14時）、17時～23時（LO22時）※21時迄はコースのみ、地階20時～翌2時（LO翌1時30分） 曜不定（地階は日） 京京都牛懐石8640円～1万7280円 阪急河原町駅または京阪祇園四条駅より徒歩4分 画名神京都南ICより20分 回なし

MAP P245 C-1

京都肉は府内で最も長く飼養された黒毛和種で、A5・B5・A4・B4級以上。柔らかな脂身が甘い。

京都市内 × 京都肉

京都市内



①

①Cコースのメインに+1620円で京都牛ステーキにランクUP可 ②前菜一例。目にも美しい京都牛のルーロー ③先付、スープ、前菜、メイン、ご飯、デザートと充実 ④1階は掘りごたつ席、2階には個室も ⑤食後は地階の隠れ家バーで軽く一杯

肉の旨みと甘みが
噛むほどにジューワッ！



⑤



④

亀岡 × 猪肉



オリジナルぼたん鍋が名物。

湯の花温泉 松園荘 保津川亭

通常、煮込みが主流のぼたん鍋をコチラはしゃぶしゃぶで。使うのは3歳未満の雌肉のみ。肉質は柔らかく臭みも無い。伝統の合わせ味噌をつけて味わって。

☎0771-22-0903 亀岡市ひえ田野町芦ノ山流田1-4 ぼたん鍋プラン（1泊2食付）2万500円～4万3200円、（日帰り昼食）1万2960円～2万1600円※猪肉の提供は2月末迄 京JR亀岡駅より車で15分（2名以上送迎有・要予約） 京京都縦貫道亀岡Cより10分 回80台

MAP P245 C-4

①丹波篠山産天然猪肉。豚肉より味わい濃厚 ②味噌仕立てのダシでサツとしゃぶしゃぶに

天然猪肉を使うぼたん鍋は
猟期11/15～3月末にしか
味わえない味覚。自然豊か
でエサが豊富ゆえ味も濃厚。



▲庭園を望めるスタンダード客室は12.5畳～

▶露天は檜風呂や石風呂など多彩(女湯)



猪肉の深い味わいが
舌にじんわり染みわたる。



②

近江牛 × 滋賀

日本三和牛の一つとされるブランド牛。きめ細かなサシと、甘く深みのある味。芳醇な香りが特徴。

とろけるような旨みと
芳醇な香りが口いっぱい。

①



⑤

湖畔の全室露天風呂付宿。

尾上温泉 旅館 紅鮎

湖北に佇む美食宿。近江牛豆乳しゃぶしゃぶは、大ぶりな一枚肉を贅沢に掘り占め!バルサミコソースで味わうコーストビーフなど洋風仕立てもお楽しみ。

☎0749-79-0315 湖長浜市湖北町尾上312 近江牛つくしプラン（1泊2食付）2万8620円～4万5000円※入湯税別途150円 京JR高月駅より車で10分（送迎有・要予約） 湖北陸道木之本ICより10分 回20台

MAP P244 A-3



④

①まるやかな近江牛豆乳しゃぶしゃぶ（昆布ダシに変更可） ②近江牛石焼ステーキも柔らかく、旨み濃厚 ③炙りにぎり、前菜、シチューまで近江牛尽くし ④全客室の露天風呂からびわ湖を一望 ⑤太い梁のある古民家風など部屋ごとに趣が異なる



③



②