

世界遺産 二条城の早春

非公開「香雲亭」で愉しむ

京野菜の煮物椀付 早春の二の丸御膳



京野菜の煮物椀付 早春の三の丸御膳



京野菜の煮物椀 雲仕立て



着席時イメージ

季節の品として御用意しました「京野菜の煮物椀」は、京野菜の代表格の堀川ごぼうの海老しんじょう詰めのほか、聖護院大根、金時人参やうぐいす菜を使い、蕪で「雲仕立て」に仕上げることで、早春を表現しております。京都を代表する食材・お料理のひとつで、三段重に使用しているゆばは、自社工房「ゆば泉」で、熟練の職人が心をこめてお作りした自信作です。早春の清流園の素晴らしい景色を眺めながら、「京料理いそべ」の自家製生ゆばと季節のお料理を、是非、御堪能ください。

期 間 1月26日(土)～2月28日(木)

時 間 11:30～12:30/13:00～14:00
(それぞれ開始10分前に香雲亭へお越しください)

お一人様 3,500円(税込) **一日限定68名**



室内イメージ

〈御献立〉

《一の段》^{なます}取肴一式 《二の段》^{みぞれ}膾 《三の段》油物、
《季節の品》京野菜の煮物椀雲仕立て、
ゆばちりめん山椒ご飯、白味噌仕立ての汁、香物

※別途入城料が必要です。
※クレジットカードでのお支払いは出来ません。
※前日16時までの完全予約制になります。
※満席により予約をお受けできない場合がございます。
※アレルギー等がある方は予約時にお知らせください。
※キャンセルは3日前までにお申し出ください。
※お席は全てイス・テーブル席です。



清流園・香雲亭からの眺め



ご予約/京料理いそべ内

TEL075-551-1203 (受付時間10:00～16:00)

店舗所在地：京都市東山区円山公園内 坂本龍馬銅像東側

12月1日(土)から予約受付開始

※12月30日(日)～1月3日(木)は受付を休止します