

1 トップページ



観光・旅行ガイド > 関西 > 京都府 > 京都へようこそ > 京都 食のイベントナビ
MENU

0
シェア 0
ツイート



京都の文化に触れるなら、食のイベントに参加するのはいかがでしょうか。京都市内では、旅行者でも楽しめる食のイベントが数多く開催されています。四季の移ろいが鮮やかで、良質な水と肥沃な土壌に恵まれた京都。千有余年の永きにわたり日本の政治・文化・宗教の中心地として栄えてきました。長い歴史の中で蓄まれてきた人々の暮らしや生活文化・精神文化、それを育んだ環境を現在に伝えているのが、京都の「食」です。このページでは、京都の「食」に関するイベント情報と、今に引き継がれる「京の食文化」をお届けします。

旬のイベントピックアップ



京都マラソン おこしやす広場 おもてなし屋台
開催期間：2017.02.17-2017.02.18



食彩市
開催期間：2017.02.18



京都レストランウインターズスペシャル
開催期間：2017.02.01-2017.02.28

食のイベントカレンダー

春のイベント 3~5月	夏のイベント 6~8月	秋のイベント 9~11月	冬のイベント 12~2月	定番のイベント
毎週日曜日(年末年始休みあり)	大原ふれあい朝市 朝市で「大原の旬」みーつけた！			
毎月第1・第3土曜日開催	大原野農産物等直売所「マルシェ大原野」 大原野の新鮮、安心、高品質な農産物、加工品を販売！			
例年1月~3月	京の冬の旅 食遊菜都 冬 京都がこだわる「食」と「伝統文化」が楽しめる京の食文化キャンペーン			
開催期間：2017.01.07-2017.03.18	京の冬の旅 嵐山屋形船でほっこり 地酒と湯豆腐(予約制) 心と体を和ませる暖房船でお食事をしながら地酒も堪能していただけます。			
開催期間：2017.01.07-2017.03.18	京の冬の旅 妙心寺 非公開文化財特別公開と精進料理(予約制) 妙心寺内の非公開文化財特別公開と精進料理「妙花膳」をお楽しみいただけます。			
開催期間：2017.02.01-2017.02.28	京都レストランウインターズスペシャル 京都の2月は食の月！京都の冬の味覚が堪能できる食のイベント			
開催期間：2017.02.01-2017.02.28	冬の京都食材フェア 京の食材を使った特別メニューが味わえます。			
開催期間：2017.02.17-2017.02.18	京都マラソン おこしやす広場 おもてなし屋台 京都ならではの美味で皆さんをおもてなし！みやこめっせでマラソンの熱気を感じよう！			
開催期間：2017.02.18	食彩市 普段は入れない仲卸店舗で、新鮮で安全・安心な市場の食材を直接購入できます！			
開催期間：2017.02.22-2017.02.28	京の味ごちそう展 伝統を守りつつ、未来へと発展し続ける、古都の美味が一堂に！			



✂ 食のお役立ち情報

<p>京の食文化ミュージアム あじわい館 「見る」「つくる」「あじわう」をテーマに、京の食文化について学ぶことができるミュージアムです。</p>	<p>ぐるなび 京都版 京都のレストランを手軽に検索できます。お得なクーポン情報やグルメ最新情報も満載。</p>
<p>京都をつなぐ無形文化遺産「京の食文化」 京都をつなぐ無形文化遺産「京の食文化」大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味を紹介しています。</p>	<p>京・食ねっと 健康、食の安全安心、地産地消、環境負荷の軽減等「食」をテーマとする総合的な情報を発信しています。</p>
<p>おあがりやす「京の旬野菜」 味力と魅力がぎゅっと詰まった「京の旬野菜」にまつわる色々なことを紹介しています。</p>	<p>京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 食の安全安心に関する事業者の自主的な取組を京都市が評価し、基準を満たす施設を認証する制度です。</p>
<p>京都市食べ残しゼロ推進店舗 京都市では、ごみ減量の取組の一環として「食べ残しゼロ推進店舗認定制度」を実施しています。</p>	<p>ブライダルデー 京都、ふたり時間 結婚記念日を愉しもう。ブライダルデー限定プランのあるお店をご紹介します。</p>
<p>京都 日本酒乾杯条例応援店 京都のお店で京都の酒を。京都産のお酒が飲める飲食店をご紹介します。</p>	<p>京都グルメ紀行 隠れた名店や京都おぼんざいなど、観光するなら訪れたい、美味しい京料理を満喫できるお店をご紹介します。</p>

📖 おすすめ観光コンテンツ

<p>京都観光オフィシャルサイト 京都観光Navi 数多くの京都観光情報をお伝えしています。 奥深い京都の魅力をお伝えるため、京都観光に役立つ数多くの京都観光情報を発信しています。</p>	<p>ぐるたび 京都の旅をもっとおもしろくする、地域ならではの体験や、テーマのある旅を提案しています。</p>
<p>京都 朝観光 京都を旅するなら朝がお薦め。これまで気づかなかった魅力や京都人だけが知る美観のまちに出会えます。</p>	<p>京都へようこそ 1200年を超える悠久の歴史の中で育まれた京都の“ほんまもん”、四季折々の美しさを感じてください。</p>
<p>京都市河原町三条観光情報コーナー & ぐるなび情報ラウンジ 観光案内・相談や、観光情報発信、飲食店の紹介などを行っています。</p>	<p>京都+温泉 京都の観光と共に楽しみいただける温泉施設を紹介しています。</p>

このページのトップへ戻る

京都市 | ぐるなび | ぐるたび

Copyright© Gurunavi, Inc. All rights reserved.

2 各イベントページ



観光・旅行ガイド > 関西 > 京都府 > 京都 > 新嵐・東山の観光・旅行ガイド > イベント > グルメイベント > 京都市のグルメイベント > 京都レストランウインターズスペシャル

[会員登録](#) [ログイン](#) [language](#)



京都府

きょうとれすとらんういんたーすぺしゃる

京都レストランウインターズスペシャル

【ピックアップ】京都の2月は食の月間！京都の冬の味覚が堪能できる食のイベント

ツイート
シェア
mixi
G+
Pocket



冬の京都ならではの食材が揃う2月。京料理をはじめ、寿司、天ぷら、そば、フランス料理、イタリア料理、中国料理、肉料理、鶏料理、そしてスイーツ・甘味に至るまで、様々なジャンルの選りすぐりの名店約200軒が2月限定の「スペシャルメニュー」を特別料金で提供します。

御利用の際は、各店舗にて「ウインターズスペシャル特別メニュー」をご注文ください。

予約は、各店舗に直接ご予約下さい。

ジャンル	イベント
地域	関西 / 京都府 / 京都 / 新嵐・東山
住所	京都府京都市東山区八坂新地橋本町367「いつう」をはじめ市内198店舗で実施
電話番号	075-257-3232
HP	http://www.krws.jp/
問い合わせ先	京都レストランウインターズスペシャル事務局
開催期間	2017.02.01~2017.02.28
このご当地情報の登録者	ぐるたび事務局
備考	事務局：平日9:00~18:00

人気の記事



雪灯籠と雪はんぼりの灯りに酔いしれる。上杉雪灯籠まつり



秘湯・湯西川温泉で開催される「かまくら祭」は静かな温泉地で楽...



200万人以上が集う！雪の祭典「さっぽろ雪まつり」、大雪凧...



絶対行くべき！長崎ランタンフェスティバルの魅力5



炎に屈託を託した男と男のぶつかり合い！野沢温泉村で300年...

新着の記事



秋田の冬の風物詩「横手の雪まつり」で、小正月の伝統行事・かま...



雪灯籠と雪はんぼりの灯りに酔いしれる。上杉雪灯籠まつり



200万人以上が集う！雪の祭典「さっぽろ雪まつり」、大雪凧...



絶対行くべき！長崎ランタンフェスティバルの魅力5



秘湯・湯西川温泉で開催される「かまくら祭」は静かな温泉地で楽...

3 季節のおかずページ

季節のおかず

京都の家庭で受け継がれている日常的なおかずは、味付けは出汁を基本に、旬の野菜など季節の食材を使った料理です。

春



3月 生麩の味噌田楽

お彼岸の法要など、仏事の後にいただく料理は、精進仕立ての『お斎』です。今日では、肉、魚、卵を使ったお斎もありますが、本来は、すべての料理を植物由来の食材で作ります。京都は、京浜本山が多くあり、精進料理と精進素材が古くから発達してきました。良質の水から生み出される豆腐、生漉し、生麩、そして京野菜が、京都の精進料理の味わいを豊かにしたことはいうまでもありません。

春



3月3日 ひなまつり ひし餅・ひなあられ

雛に供える菓子、ひし餅とひなあられ。桃・白・緑に色分けされた三色には、それぞれ意味があります。

桃色…赤は魔除けの色とされ、解毒作用のある赤いセンザシの実で着色されました。

白…ひしの菓をつぎ込んだといわれます。子孫繁栄、長寿、純潔を願う意味を持ちます。

緑…強い香りで厄除け効果があるよもぎをつぎ込んだ餅。健やかな成長を願う意味から使われます。

ひなあられは、京都が発祥ともいわれています。餅から作られたあられで、元はひし餅を砕いて焼いたもの。関西では、餅から作られたあられに淡く着色したうす甘い砂糖衣をかけますが、関東では米のポン

4月 たけのこの直煮



4 季節の和菓子ページ

季節の和菓子

京都の和菓子は、伝統行事や茶道の中で、季節感あふれる趣向が凝らされ、洗練されてきました。

春



3月3日 ひなまつり ひし餅・ひなあられ

雛に供える菓子、ひし餅とひなあられ。桃・白・緑に色分けされた三色には、それぞれ意味があります。

桃色…赤は魔除けの色とされ、解毒作用のある赤いセンザシの実で着色されました。

白…ひしの菓をつぎ込んだといわれます。子孫繁栄、長寿、純潔を願う意味を持ちます。

緑…強い香りで厄除け効果があるよもぎをつぎ込んだ餅。健やかな成長を願う意味から使われます。

ひなあられは、京都が発祥ともいわれています。餅から作られたあられで、元はひし餅を砕いて焼いたもの。関西では、餅から作られたあられに淡く着色したうす甘い砂糖衣をかけますが、関東では米のポン

春



3月 生麩の味噌田楽

お彼岸の法要など、仏事の後にいただく料理は、精進仕立ての『お斎』です。今日では、肉、魚、卵を使ったお斎もありますが、本来は、すべての料理を植物由来の食材で作ります。京都は、京浜本山が多くあり、精進料理と精進素材が古くから発達してきました。良質の水から生み出される豆腐、生漉し、生麩、そして京野菜が、京都の精進料理の味わいを豊かにしたことはいうまでもありません。

4月 たけのこの直煮

