

内湯と外湯を楽しめる唯一の京町家旅館「季楽 京都 銭屋町」で  
夕食プランの提供がスタート  
京都の路地をまるごと改修した「Nazuna 京都 椿通」敷地内の「和牛料亭 Bungo」にて



株式会社Nazuna (代表取締役: 大門真悟) は、日本の風呂文化をテーマとした京町家の宿「季楽 京都 銭屋町」で夕食プランの提供を開始したことをお知らせします。

「季楽 京都 銭屋町」は、日本の風呂文化をテーマとした京町家の宿で、内湯・外湯を楽しめる世界で唯一の京町家です。「季楽 京都 銭屋町」の宿泊者様に対して、コース料理のお夕食の提供を開始いたします。

お夕食の場所は、「季楽 京都 銭屋町」からバスで15分ほどの位置にある「Nazuna 京都 椿通」敷地内のレストラン「和牛料亭 Bungo」。秘密のドアをくぐり抜けた先にあるレストランで、極上のひとときをお楽しみください。

■夕食プラン詳細

<霜降り肉刺し、和牛ユッケ、ミスジや和牛ハラミの焼肉など全11品 10,000円>





- ・お凌ぎ: テールスープ
- ・刺身向付: 霜降り肉 刺し
- ・向付: さがり 刺し
- ・焼物: 和牛タン塩 炙り
- ・向付: 和牛ユッケ
- ・焼物: 焼肉 ミスジ
- ・焼物: 焼肉 和牛ハラミ
- ・小吸物: 本日の酢の物
- ・焼物: 銀シャリ 和牛佃煮 ブイヨン
- ・菓子: 山羊ミルクプリン
- ・果物: フルーツ

※ご予約の際に、夕食付き宿泊プランをお選びください。

※お夕食の提供場所は「季楽 京都 銭屋町」ではなく「Nazuna 京都 椿通」敷地内のレストランとなります。予約の際はご注意ください。

#### ■季楽 京都 銭屋町について

一棟貸しの京町家の宿。日本の風呂処でよく見受けられる藍色と朱色の暖簾に着想を得た「藍」と「朱」の2棟がございます。

日本の風呂文化を体験できる京町家を、どうぞお楽しみください。





公式サイト【藍】: <https://www.nazuna.co/ja/property/kiraku-kyoto-zeniyacho-ai>



公式サイト【朱】: <https://www.nazuna.co/ja/property/kiraku-kyoto-zeniyacho-shu>

<住所>

京都府京都市下京区銭屋町258

京都市営地下鉄 烏丸線 五条駅8番出口 徒歩2分

京都駅C10番出口 徒歩13分

#### ■和牛料亭 Bungo

築110年以上の町家が立ち並ぶ路地一体を改修した「Nazuna 京都 椿通」敷地内のレストラン。スタッフのオールサーブによる「焼かない焼肉」を、お肉の持つ魅力を最大限引き出した状態でお

楽しみいただけます。「おおいた和牛」をはじめとした全国の様々な和牛から、日本四季を感じさせる品まで、幅広くご堪能いただけます。



サイト：<https://restaurant.ikyuu.com/116196/>

<住所>

京都府京都市下京区高辻通大宮西入坊門町838

阪急電鉄京都本線 大宮駅・京福電気鉄道 嵐山本線 四条大宮駅 徒歩5分  
京都駅 タクシー10分

■株式会社Nazunaについて

「Nazuna」及び「季楽(きらく)」ブランドで、町家をリノベーションした高級旅館・高級一棟貸し宿を運営しています。ミシュランガイド京都・大阪の3パビリオンを獲得している「Nazuna 京都 二条城」、2018年の日本経済新聞「専門家が選ぶ全国古民家町屋ランキング」で8位を受賞した「季楽 京都 姉小路」など、伝統的でありながらも独創的な宿を展開しています。

代表取締役：大門真悟

本社：滋賀県野洲市小篠原859-1

URL：<https://www.nazuna.co/>

■お問い合わせはこちら

株式会社Nazuna

〒604-0847 京都府京都市中京区秋野々町529

TEL: 075-585-5805 / FAX: 075-585-5827

Email: [marketing@nazuna.co](mailto:marketing@nazuna.co)