



京の冬の旅50回記念

京都の老舗料亭の若主人達の共演による食のイベント



この度、京都市及び京都市観光協会では、本年12月から翌年3月にかけて開催する「京の冬の旅」キャンペーンにおいて、京の食文化を体験することができる食のイベント「美しの饗宴」を下記のとおり実施しますので、お知らせします。

東本願寺涉成園と東福寺を舞台に、今年創立60周年を迎えた京都料理芽生会の特別協力のもと、老舗料亭の若主人達のコラボレーションにより生み出された特別な献立を味わうことができます。また、料亭の若主人や蔵元の方も迎え、料理やお酒の説明を行います。

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食、その和食の原点である京料理、そしてこの時期しか味わえない新酒を、京都ならではの場所で味わうことができる貴重なイベントです。ぜひ、お申込みください。

記

1 会場・内容

(1) 東本願寺 涉成園会場

○平成28年1月31日(日) 正午～午後2時

- ・場 所 東本願寺 涉成園
- ・定 員 100名
- ・料 理 井傳、木乃婦、平等院表参道 竹林、料理旅館 鶴清による特別献立
- ・お 酒 増田徳兵衛商店のお酒
- ・料 金 10,000円(庭園拝観付)

○平成28年2月14日(日) 正午～午後2時

- ・場 所 東本願寺 涉成園
- ・定 員 100名
- ・料 理 嵐山熊彦、渡月亭、とりよね、萬重による特別献立
- ・お 酒 松井酒造のお酒
- ・料 金 10,000円(庭園拝観付)

(2) 東福寺会場

○平成28年2月7日(日) 正午～午後2時

- ・場 所 東福寺 大書院
- ・定 員 50名
- ・料 理 いづう、ぎをん萬養軒、瓢亭、美濃吉本店 竹茂楼による特別献立
- ・お 酒 佐々木酒造のお酒
- ・料 金 12,000円(本坊庭園と通天橋拝観付)



※写真はイメージです

※本イベントでは、各回4店の老舗料亭の若主人達によって生み出されたひとつの献立をお召し上がりいただけます。

※料理内容は「先付、お造り、椀物、お弁当、水物」になります。内容は変更になる場合があります。

※お酒から和菓子への変更も可能です。(未成年の方は和菓子)

※会場は座敷になり、椅子・テーブルの用意はありません。

2 問合せ先・予約方法

(1) 問合せ先

美しの饗宴事務局

電話：075-255-1811（午前10時～午後5時）

※土日祝、年末年始（12月26日～1月3日）を除く

(2) 予約方法（※予約受付は12月1日 午前10時～）

①電話での予約

上記事務局に電話をし、参加したい回、氏名、年齢等の必要事項を伝えて予約

②インターネットでの予約

ホームページ（<http://www.fuyu-wasyoku.net>）の予約フォームに必要事項を入力して予約

※受付は先着順となり、定員に達し次第、締め切らせていただきます。

3 主 催

京都市・京都市観光協会・京都デスティネーションキャンペーン実行委員会

4 特別協力

京都料理芽生会

京都料理芽生会は、和食の原点である京料理の伝統を守りつつ、新しさにも挑戦する若手料理人の集まり。日本料理の発展並びに伝統と格式ある京都の食文化の振興に貢献するため、会員相互の研鑽と親睦を図ることを目的として創立。今年設立60周年を迎えた。

* 当発表については、11月6日付で、京都市政記者クラブでも配布しています。

本件に関する問合せ先

産業観光局観光MICE推進室 担当：坂根，清水

電話：075-746-2255 FAX：075-213-2022

E-Mail：kanko-mice@city.kyoto.jp