



西尾八ッ橋の里で秋の味覚と美しい紅葉を楽しむ「牛肉のしぐれ煮うどん」新登場！

紅葉の美しい景色とともに味わう贅沢なひととき。



新メニュー「牛肉のしぐれ煮うどん」

この秋、西尾八ッ橋の里（本家八ッ橋西尾株式会社 本社：京都府京都市左京区、代表取締役：西尾為和）では、秋の味覚を楽しむ新メニュー「牛肉のしぐれ煮うどん」をご提供開始しました。

国産牛肉を使用し、甘辛くじっくり煮込んだしぐれ煮に、風味豊かな土しょうがを効かせた一品です。別皿でご用意することで、うどんに合わせるだけでなく、そのままでもお楽しみいただけます。

丁寧に引いたかつをと昆布の出汁が、しぐれ煮と絶妙に溶け合い、一口食べれば秋の深まりを感じる特別なうどんに仕上がりました。

- 提供開始日：令和6年11月25日（月）
- 価格：2,200円（税込み）

和の甘味が彩る秋のティータイム



左：蓮餅（はすもち） 右：モンブランアイス

蓮餅（はすもち）：

蓮根を原料に作られたモチモチとした食感が特徴の冷たいお菓子です。

黒蜜ときな粉をたっぷりまとわせることで、上品な甘さをお楽しみいただけます。

モンブランアイス：

クッキータルトの上に濃厚なバニラアイスクリームを乗せ、その上からたっぷりの和栗ペーストで覆った贅沢なスイーツです。

栗の自然な甘みが広がり、秋の訪れを感じさせてくれます。

紅葉が彩る絶景スポット

さらに、西尾八ツ橋の里周辺は、紅葉が見ごろを迎える絶好の季節です。近隣の「永観堂」や「金戒光明寺」では、赤や黄色に染まった美しい紅葉が広がり、散策にも最適です。

紅葉を眺めながら、心も体も温まる新メニューや甘味を味わってみませんか？

お食事処・甘味処 西尾八ツ橋の里

◎会社概要

社名：本家八ツ橋西尾株式会社

本社所在地：〒606-8391京都府京都市左京区 聖護院西町7

電話：075-752-2188

代表取締役：西尾為和

事業内容：飲食店の経営

営業時間：11:00～16:15（L.O. 1530）

定休日：月曜日

* 祝日・祝日の月曜日は営業いたします。

設立：1689年

◎西尾八ツ橋の里公式ページ：<https://www.8284.co.jp/shop/8284nosato.html>

◎「西尾八ツ橋の里」の建築について

本家西尾八ツ橋 本店の東隣に位置する「西尾八ツ橋の里（食事処）」は、約百年前の1919年（大正8年）、東洋レーヨンなどの要職を歴任された財界人であり、数多くの論文を残し、京都法政学校（立命館大学の前身）設立に尽力された学識者でもあった、河原林檉一郎氏の邸宅として建てられました。後に東芝産業の所有となり、主に役員専用の保養所として利用されておりましたものを本家西尾八ツ橋が購入しました。

2013年に床下の基礎から全面改修・復元を行い「お食事処・甘味処 西尾八ツ橋の里」として公開いたしました。

2012年、「京都市民が選ぶ 京都の財産として残したい京都を彩る建物や庭園」に指定されました。

－歴史ある風景－

数寄屋風書院造りの建物には、国産拇材（ぼざい＝ツガ）が使われ、襖の取手や釘隠しにも独創的な金物が施されるなど、当邸が檉一郎氏の京都での交友関係の拠点として力を入れて建てられたことが伺えます。また、お庭には建築以前から自生していたと考えられる樹齢百五十年を超える棕の大木や、新たに本家西尾八ツ橋が八ツ橋の由来として再現した「かきつばたの池」などをご覧ください。



数寄屋風書院造りの建物の外観と洋館

◎「西尾八ツ橋の里」の看板文字



大阿闍梨
酒井雄哉 筆

2013年9月に入寂された比叡山延暦寺の大阿闍梨、酒井雄哉氏の筆によるものです。放胆にして優しく、伸びやかな筆跡に、大阿闍梨のお人柄が忍ばれます。

本家八ツ橋西尾株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/141911

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ルゥルゥ商會 広報担当：地野

電話：050-3690-1222 メールアドレス：chino@loulou.co.jp

