

約820坪の広大な敷地に佇む、**食と時を味わう別邸「南禅寺参道 菊水」**

2018年6月11日（月）11:00 誕生

明治時代から続く庭園を借景に、伝統と革新が織りなす和と洋のイノベーティブな御料理と上質な客室で寛ぐ時間

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)の連結子会社である株式会社菊水は、京都市左京区において創業60年の歴史をもつ料理旅館「菊水」をリノベーションし、食と時を味わう別邸「南禅寺参道 菊水」として2018年6月11日（月）にリオープンいたします。



約820坪の広大な敷地には、近代庭園の先駆者といわれる7代目「小川治兵衛」が作庭した日本の四季に彩られる優美な庭園と日本建築の粋を凝らした数寄屋造りの建物を配し、和と洋の織りなすイノベーティブな料理を提供するレストラン&ティールーム、静寂な時間を楽しみ、寛ぐための上質な客室、庭の中に佇む情緒感じるプライベートルームを備えます。



店舗概要

- 店名：南禅寺参道 菊水
- 業態：レストラン&ティールーム、旅館
- 住所：京都市左京区南禅寺福地町31番地
- アクセス：京都市営地下鉄東西線 蹴上駅から徒歩約7分 / 名神高速道路 京都東ICから約15分
- TEL：075-771-4101
- 営業時間：11:00～22:00 ランチ：11:00～14:00 L.O./ ティータイム：14:00～17:00/ ディナー：17:00～21:00 L.O.
(コースは20:00 L.O.)
- 宿泊：チェックイン15:00～ / チェックアウト～12:00 (朝食提供 7:00～10:00L.O.)
- 定休日：無
- 敷地面積：827.65坪
- 総席数：152席
1F 店内34席、テラス12席 / 2F 80席
プライベートルーム3室 (2席・8席・16席)
- 客室数：5室
- HP：<http://www.kyoto-kikusui.com/>

空間

元は明治28年頃、元呉服商の「寺村助右衛門」の別荘として建てられたところから始まる歴史のある場所。敷地には明治の名庭師「七代目 小川治兵衛」、通称「植治」が作庭した素晴らしい池泉廻遊式庭園が今も残ります。優美な庭園、日本建築の粋を凝らした数寄屋造りの建物などそこで過ごしてきた人々の時を重ねた価値や情緒を継承しながら、時代に合わせた進化を取り入れ、生まれ変わります。

[1階]

優美な庭園を借景にしたテラス席を配した46席のレストラン&ティールーム、3室のプライベートルームと庭園の中に佇む客室1室を備えます。



テラスからの眺め



ダイニング (イメージ)



客室 (101号室)



庭園の中に佇む1階の客室



[2階]

ウェディングなど最大80名様まで対応可能な宴会場と4室の客室を備えます。



明治から続く庭を借景にしたウェディング



最大80名様まで対応可能な宴会場 (イメージ)



— 「菊水」を舞台に継承し、進化していく空間デザインとは— 意匠設計：A.N.D.クリエイティブディレクター 小坂竜氏

広大で優美な庭園や建物など「菊水」が持つ要素を、またゼロから創り出すことなんて、絶対に不可能です。だからこそどういう風に手を加え、新しい空間にデザインしていくのか、残していくべきところと変わるべきところを明確に分けています。

「菊水」が重ねてきた時間や面持ちはもちろんのこと、伝統を破壊するのではなく、「見立て」を変えることで今までの情緒を残しながら空間をデザインしていく。時代時代に合わせた進化が新しい「菊水」の“魅せ方”になったとき、空間としての間口はとて広くなっていくと思います。



庭を借景に縁側の趣を残したテラスを増設した。



小坂 竜 (KOSAKA RYU)
1960年 東京生まれ
武蔵野美術大学 建築学科卒業
株式会社 乃村工藝社
A.N.D.クリエイティブディレクター

御食事

新しい提案と共に変化した「菊水」の御料理は、伝統と革新が織りなすイノベティブがコンセプト。

「菊水」伝統の和の御料理に「日本料理 柏屋」の主、松尾英明氏が重ねた「革新」とイタリアン・フレンチをベースに四季折々の食材を「洋」のスタイルで楽しめるメニューの数々をご提供いたします。



【先付】（昼会席）

枝豆・白木耳・干椎茸・金針花
松の実・汲み上げ湯葉重ね盛り
豆乳西京味噌だれ・クコの実



【先付】（夜会席）

長芋氷型・渡り蟹
三つ葉・このこ・山葵・酢橘・淡雪塩



【八寸】（昼会席）

八幡巻・一寸豆・松葉差し
丸十甘煮・ミニトマトワイン煮
生姜龍甲煮・おろし和え
笹巻き寿司・ガリ・鮎塩焼き



【煮物椀】（夜会席）

鱧葛叩き・水無月豆腐
煮梅・三度豆・青柚子

【昼のご会席】

- ・湯豆腐コース 5,000円
- ・ミニ会席 6,000円
- ・昼会席 8,000円

【夜のご会席】

12,000円～

※価格は税別です。

※夜のご会席はサービス料10%
（個室ご利用の際は終日15%）

「日本料理 柏屋」の主・松尾英明氏監修。
日本料理の粋やスタイルにとらわれない
自由な発想と表現する一皿は、国内外から
高い評価を受けるミシュラン三ツ星店。



【和 御献立】

四季折々の味覚と風情を楽しむ和会席。
開業の6月にちなんだテーマは「氷室の節句」。

「氷室の節句」は江戸時代の行事の一つで、暑い盛りの旧暦6月1日に、前年の冬から貯蔵していた氷をこの日に朝廷や幕府に献上し、夏には貴重な氷を口にして風流を楽しんでいました。厳しい夏の盛りを前にしたこの時期に、人々の夏場の健康を願い、“氷をたまわう”、そんな思いを込めた御料理でおもてなしをいたします。



【昼のご会席】湯豆腐コース 5,000円

- ・先付 枝豆、白木耳、干椎茸、金針花、松の実、汲み上げ湯葉重ね盛り
豆乳西京味噌だれ、クコの実
- ・前菜 八幡巻、一寸豆、黄葉豆腐カマンベールチーズ博多
笹巻き寿司（鱧たれ焼き、有馬山椒）、ガリ
- ・造里 鰹たたきづけ、茗荷竹酢漬け、木ノ芽、胡瓜、長芋
- ・湯豆腐 醤油だれ（九条葱、紅おろし、削り鰹）
吉野あん（搥り生姜）/胡麻だれ（水芥子）
- ・御飯 炊き立てご飯
- ・香の物 京漬物5種、じゃこ唐辛子
- ・汁 賀茂茄子素揚げ（山梨茄子焼き茄子）合わせ味噌仕立て
- ・菓子 豆乳羹 黒蜜添え

【洋食 御献立】

伝統的な洋食メニューを、素材の味を最大限に活かした形で進化させたメニューの数々。

【ランチメニュー】

- ・天然海老とグリユイエールチーズのグラタン 3,800円
- ・但馬牛のハンバーグ 4,200円
- ・黒毛和牛のカツレツ 5,500円
- ・京鴨の軽い燻製ロースト 5,500円
- ・黒毛和牛の炭火焼き 6,000円

箱盛り前菜、スープ、パンor御飯、お茶、
ミネラルデイズ付

【ディナーメニュー】

- ・コース各種 8,000円～
- ・アラカルト
京野菜を入れたサラダと稚鮎 1,800円 / 京鴨の軽い燻製ロースト 2,400円
天然海老とグリユイエールチーズのグラタン 1,900円 / 本日のパスタ 1,800円～
黒毛和牛のビフカツサンド 3,200円 など

※価格は税別です。

※ディナータイムはサービス料10%
（個室ご利用の際は終日15%）

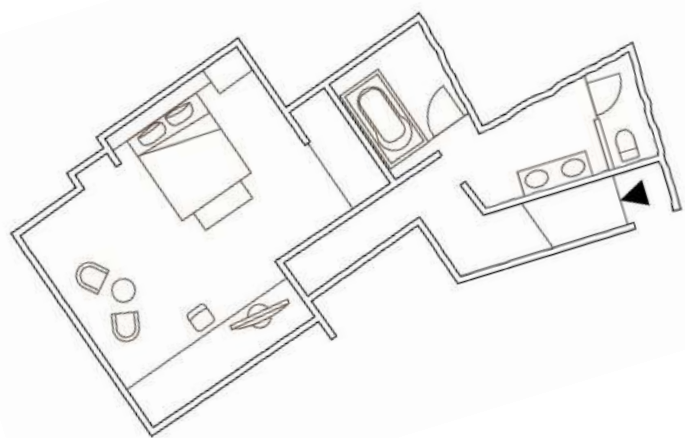
※メニュー名、価格は変更となる場合もございます。



但馬牛のハンバーグランチ 4,200円
但馬牛100%パテのハンバーグに、肉のエキスとトマト、
野菜をつかった自家製デミグラスソースを添えた一品。

御部屋

時を重ねた価値と情緒を継承しながら、唯一無二である「菊水」らしさをデザインした上質な時間を過ごすための客室は全5室ご用意。



1階 101号室 (61.2㎡)

ベッド：セミダブル2台、エキストラベッドを入れて3名利用も可能。

1階の庭園を借景に佇む101号室は小さなテラスが併設されています。お庭と一体となった贅沢な空間で旅の疲れを癒したり、夜の静寂な時間を過ごすためのひと時にご利用いただけます。



部屋タイプ	面積 (㎡)	御料金 (税別)
101号室	61.2㎡	50,000円～
201号室	60.5㎡	50,000円～
202号室/204号室	47.0㎡	42,000円～
203号室	39.0㎡	33,000円～

■ 客室内ドリンクサービス

- ・ ミニバー
コーヒー (ILLY) / 紅茶 (ロンネフェルト) / 日本茶 (祇園辻利)
※お部屋にはウェルカムシャンパンもご用意
- ・ 冷蔵庫内無料ご提供 (追加ご注文は有料)
ビール/ソフトドリンク/チョコレート/ミネラルウォーター

■ 客室内

- ・ アメニティ
歯ブラシ/ヘアブラシ/ヘアバンド/シャワーキャップ/綿棒/コットン
スリッパ/バスローブ/タオル一式
- ・ バスアメニティ
「AROMATHERAPY associates」シャンプー/コンディショナー
バス&シャワージェル/ボディーローション/ソープ
- ・ 設備
液晶テレビ/ Wi-fi接続/冷蔵庫/ミニバー/ウォシュレットトイレ
セーフティーボックス/ヘアドライヤー/湯沸しポット/エスプレッソマシーン

※1泊朝食付き、1室2名様利用の場合の1名様料金となります。

(ご夕食付きの料金も別途有)

※価格は季節により変動します。

※ベッドサイズはセミダブル 1200×2050mmとなります。

※101・201号室はエキストラベッド追加で3名利用も可能。

一宿泊のお客様限定でご提供する「日本料理 柏屋」監修の和朝食一

優美な庭園を借景に、静寂な時間が流れる空間でいただく極上の朝食は格別。

手間ひまをかけ丁寧に作られた朝食は、

「菊水」で過ごすゲストに特別なひとときをご提供します。

■ はじめの三種

トウモロコシの揚げ流し / 豆の揚げ流し (スナックエンドウと豌豆) / トマトの蜜漬け

■ 二つ目の膳

ご飯 / お味噌汁 (茄子の素揚げ 水芥子 合わせ味噌仕立て) / 焼き物 (塩鮭 出汁巻き玉子)

■ 三つ目の膳 三つの小鉢

豆腐の鶏そぼろあんかけ 揚げ生姜 / 炊き合わせ (小芋 蓮根 南瓜 粟麩 スナック豌豆)

法蓮草胡麻よごし ちりめん甘長 どんこ山椒煮

■ 香の物 季節の京漬物

■ 水物 季節の果物



御知らせ

食、建築、芸道など独自の文化を生み出し、お寺や神社、風情を感じる風景や川辺、緑など豊かな自然が京都に住まう人々の暮らしを支え、文化をはぐくんできた、日本の古都、京都。
時代の移ろいと共に、京の街の伝統や文化を継承しながら京都の「菊水」が企む新しい価値観、世界観を探るストーリーを伝えるオウンドメディアがスタートしました。

第一回 ～京都と菊水の歴史と魅力を振り返る。進化への道しるべ～
「菊水」が「時を超えた先代からの預かりもの」と共にここ、京都で新たな歴史的一幕を開くストーリー

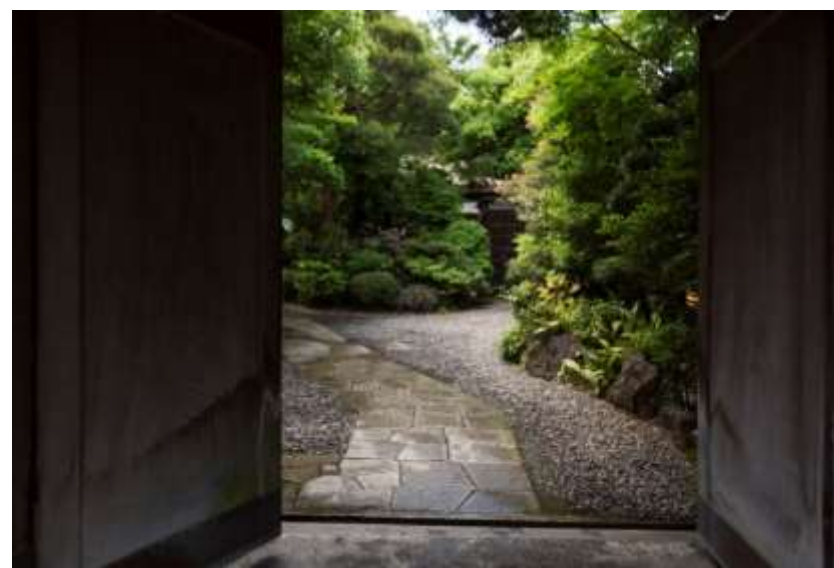
第二回 ～「進化への予感」 京都文化の継承と進化について～
フードコラムニストの門上 武司がストーリーテラーとなり、京都で活躍する3人が語り合う「京都文化の継承と進化」とは？

⇒公式HPにて随時掲載予定！
<http://www.kyoto-kikusui.com/>



店舗概要

- 店名：南禅寺参道 菊水
- 業態：レストラン&ティールーム、旅館
- 住所：京都市左京区南禅寺福地町31番地
- アクセス：京都市営地下鉄東西線 蹴上駅から徒歩約7分
名神高速道路 京都東ICから約15分
- 電話番号：075-771-4101
- 営業時間：11:00～22:00
ランチ 11:00～14:00 L.O. / ティータイム：14:00～17:00
ディナー 17:00～21:00 L.O. (コースは20:00 L.O.)
宿泊 チェックイン15:00~/ チェックアウト～12:00
※朝食提供 7:00～10:00L.O.
- 定休日：無
- 敷地面積：827.65坪
- 席数：152席
1F 店内34席、テラス12席 / 2F 80席
プライベートルーム3室 (2席・8席・16席)
- 客室数：5室
- URL：<http://www.kyoto-kikusui.com/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）
〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F
TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281
E-Mail：press@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>