

## 1日5組限定の「食」と「とき」を味わう料理旅館「南禅寺参道 菊水」がリニューアル「一休Plus+」への加盟を記念した特別プランを4月1日より期間限定で販売

～ 国内のオンライン旅行予約サイト(OTA)では『一休.com』のみ掲載 ～

高級ホテル・旅館の予約サイト『一休.com』(<https://www.ikyuu.com/>)を運営する株式会社一休(本社:東京都港区、代表取締役社長:榎 淳、以下一休)は、「南禅寺参道 菊水」(京都府/南禅寺)が4月1日より「一休Plus+」に加盟することを記念し、特別プランを期間限定で販売することをお知らせします。

なお、「南禅寺参道 菊水」は「一休Plus+」に加盟することで、国内のオンライン旅行予約サイトでは『一休.com』でのみ予約が可能となります。

※一休Plus+…いっきゅうぶらす。『一休.com』で予約できる宿の中でも特に上質かつ、国内インターネット専業宿泊予約サイトで「一休.com」のみご予約可能な宿。

「南禅寺参道 菊水」紹介ページ: <https://www.ikyuu.com/00002576/>



「南禅寺参道 菊水」は、明治28年頃に元呉服商の「寺村助右衛門」の別荘として建てられたことに始まります。現在は、長い歴史と情緒を継承し、和と洋を織り交ぜ時代に合わせた進化を取り入れた旅館として生まれ変わりました。

レストランでも旅館でもない「料理旅館」をコンセプトとしており、夕食の和会石と朝食はミシュラン三ツ星「日本料理 柏屋」の松尾英明氏が監修しております。洋食は、京都近郊の食材や食文化を活かした「京の洋食」をご提供し、多くの方にお楽しみいただけるようご準備しております。

お食事中も滞在中もお楽しみいただける庭園は、南禅寺界隈の名士の別荘庭園を多く手がけた庭師・七代目小川治兵衛による作品で、「滞在できる庭」とも称されます。お庭を存分にお楽しみいただけるウッドデッキもリニューアルを機に新設されました。1日5組限定で、プライベート感あふれる「とき」をお過ごしいただけます。

「南禅寺参道 菊水」では和洋が折衷され、昔と今とが折衷され、「食と時を愉しむ」非日常体験をお過ごしいただけるよう時代ごとの変化を遂げております。

「南禅寺参道 菊水」のように、お宿での時間を大切にお過ごしいただく「おこもり」に適したお宿は、『一休.com』のユーザーから特に人気を集めています。リニューアルした「南禅寺参道 菊水」でのおもてなしを、「一休Plus新加入記念 特別プラン」としてよりお得にユーザーへご提案いたします。

### ■ 一休Plus新加入記念 特別プランのご案内

「南禅寺参道 菊水」が「一休Plus+」へ加盟することを記念し、ミシュラン三ツ星料亭監修の和会席プランを特別価格でお楽しみいただける特別プランを2019年4月1日(月)から期間限定で販売いたします。販売終了日は未定です。

詳細はプラン紹介ページ(<https://www.ikyuu.com/00002576/?pln=10690527#10690527>)よりご確認ください。

＜本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先＞  
株式会社一休 広報・PR部 宮崎恵一(直通:090-2664-6999)  
TEL: 03-6685-0097 Email: [miyazakik@ikyuu.com](mailto:miyazakik@ikyuu.com) Address: 東京都港区赤坂3-3-3 住友生命赤坂ビル6F