

大正時代に建設された約 100 年の歴史を誇る旅館をリノベーションした  
日本庭園と近代数寄屋造りの景観美と現代アートが織りなす上質な空間で  
伝統と革新を融合させた美しく芸術的な日本料理をご提供する料亭

## 『京都幽玄 (きょうとゆうげん)』

9月25日(月)グランドオープン  
=8月22日(火)よりプレオープン営業スタート=

この度、ダイヤモンドダイニンググループの株式会社 The Sailing (本社:東京都港区、代表取締役社長:松本小次郎)は、京都府京都市東山区に料亭『京都幽玄』を9月25日(月)グランドオープンいたします。本オープンでは、併設するウェディング施設『京都祝言 (きょうとしゅうげん)』も同時オープンいたします。

つきましては、オープンに先駆け、料亭『京都幽玄』におきまして、8月22日(火)~9月20日(水)までの約1カ月間、プレオープン営業を行わせていただきますので下記のとおり、ご案内させていただきます。



# 京都幽玄

J Ü G E N

厳選した素材の美味を引出し、四季を愉しむ日本料理の神髄を五感で感じるお料理は  
伝統と革新の融合、京都ならではの奥ゆかしさを表現した  
美しく芸術的な、記憶に残る一期一会の出会いのような感動をご提供します  
東山のシンボルでもある「八坂の塔」の南側に位置し  
大正期に文豪や多くの名士が集った老舗旅館と旧三井邸をあわせてリノベーション  
大正、昭和と100年のあいだ受け継がれてきた本質を大切にしながら  
現代のテイストを掛け合わせた、時を超えて愛される上質な空間が誕生しました

### 店舗概要

店名	京都幽玄 (きょうとゆうげん)
住所	〒605-0827 京都府京都市東山区八坂上町 385-8
アクセス	阪急河原町駅徒歩 15 分、京阪祇園四条駅徒歩 10 分
TEL	075-532-4041
営業時間	昼の部 : 11:30-15:00(ご入店は 14:00 まで)、夜の部 : 17:30-23:00(ご入店は 21:00 まで)
定休日	土・日・祝日
面積	250 坪
席数	48 席
公式 URL	<a href="http://www.kyotojugen.com/">http://www.kyotojugen.com/</a>

## プレオープン営業概要

下記プレオープン期間中は、どなた様でもご来場いただけます。ぜひ、この機会に『京都幽玄』の味をお楽しみください。

- ◇期間 8月22日(火)~9月20日(水) ※土・日・祝日はお休みさせていただきます。
- ◇営業時間 昼の部：11:30-15:00(ご入店は14:00まで)、夜の部：17:30-23:00(ご入店は21:00まで)
- ◇料金 昼の部、夜の部それぞれ、下記料金にてコース料理をご提供させていただきます。  
«昼会席 幽玄» 5,000円(税別)、«夜会席 JUGEN» 15,000円(税別、サービス料10%)
- ◇ご予約 直接店舗にて承らせていただきます。 / TEL：075-532-4041

## お料理

新鮮で厳選された四季折々の食材に適した調理法で醸し出す和の饗宴。

伝統と革新の融合、京都独自の美しさを表現したグランシェフ・菅原によるお料理とソムリエ・鈴木が厳選したワインのマリアージュをご提案します。

四季折々の素材の良さを様々な調理法で最大限に引き立て、クラシカルでありながらどこか真新しい幽玄 Styleをお楽しみください。



## 米

当店グランシェフが探し回ってやっと辿り着いた「京都 辻農園」のこだわりの米「岩清水」。一般的なお米よりも粒が大きく、食べたときの主張があり、お米ひと粒ひと粒の存在感が感じられるお米です。

お米マイスターが予選から全て美食審査をし、最終審査では日本を代表する食のプロ・ミシュラン星つき料理人やフードコラムニストなどが名を連ねる審査員が、五感で感じる美味しさを頼りに実際に食べて審査する唯一のお米のコンテスト「お米番付 2016」にて最高ランクの最優秀賞を受賞。

「見たこともない田んぼから米本来の美味しさをお届けする」をモットーに、隙間を多くすることで大勢の野生のカモ達が集まる自然の合鴨農法で農薬不使用・化学肥料不使用栽培を基本に生産されています。

そのまま炊き立てをお召し上がりいただくのはもちろん、海や山のものなど他の食材との相性が非常に良く、炊き込みでお召し上がりいただくともより一層その美味しさを実感いただけます。

## 卵

京都・嵐山の「こだわり卵専門店 たまごや」から仕入れる、味はもちろん、栄養価、品質のどれをとっても国内最高級と呼ばれる『たまごやの特別濃厚卵』。

卵は、鶏の体質がストレートに影響するため、波動エネルギーを充填したエサと飲み水に徹底的にこだわり、ノウハウを結集させて平成4年に誕生した究極の卵です。

## 魚

全国各地からその時、その時の一番旬な魚を使用するのはもちろん、その魚ごとに異なる旬を見極め、魚のメ方、寝かせ方にこだわり、獲ったときよりもより美味しさを増す処理方法を施すなど魚を知り尽くした漁師から仕入れた厳選した魚をご提供いたします。

## 肉

夏は京都産の「京都肉」、冬は京都の特産でもある「ジビエ」などを中心にご提供。

京都・丹波の自然豊かな森が育んだ野生のシカやイノシシ「ジビエ」は、捕獲から精肉されるまで、丁寧に手間をかけた貴重な山の恵みです。

秋と冬が定番のシーズンで、たっぷりと山の幸を食べて育った鹿や猪の赤身肉は風味豊かですっきりとした味わいが特徴です。

## 京野菜

約1000年もの長い間、都だった京都では、寺社を中心に精進料理が発達し、全国から持ち込まれた野菜が京都特有の気候風土と豊かな良質の水により京都の地に根を生やしました。

その滋味を体全体で実感いただける素材の味わいを生かした調理法で旬の京野菜をご提供いたします。

## 器

織部焼、信楽焼、江戸切子、越前漆器など、料理や季節に合わせて日本伝統の美を感じさせる器を使用。

またアーティストを起用した盛り付け箱には、内側に季節の花などを敷き詰め、箱の中の四季の移ろいを感じさせる景色を眺めながら盛りつけられた美しい料理をお楽しみいただけます。

## 釜

羽釜で炊くお米の美味しさの秘密は、蓋の重さ。これにより鍋の中の圧力が高まり、シャキッと粒が立ったごはんを炊き上げます。

温度がゆっくり上がる土鍋は、素材のおいしさを引き出し、じわじわと熱が入って、余分な水分がしっかり飛ぶため、米のひと粒ひと粒まで、ふっくらと、理想の状態美味しく炊き上がります。



## ≪昼会席 幽玄≫ 5,000 円 (税別)

先付から始まる全 12 品 四季折々の深い味わいを気軽にお楽しみ頂けます。

## ≪夜会席 JUGEN≫ 15,000 円 (税別、サービス料 10%)

季節の食材がテーブルを彩る至極のディナー全 14 品

厳選された食材の良さを最も適した調理法にて引出し、シェフの独創的な感性でテーブルを豊かに彩ります。

### <コース例>

『冷彩・温彩それぞれ二皿』～始まりは季節の便り～ 旬の味覚、香り、組み合わせ

『椀物』一番出汁で味わう海からの贈り物

『造り』新鮮な海の幸 幽玄仕立て

『炙り』炭火の香りをさっと纏わせた海の恵み

『蒸物』奥深く優雅に食材を引き立てる

『焼物』炭火で丹念に仕上げる海の恵み

『強肴』～大地の恵み～ 京都牛など、その時々で最高のお肉をワインとともに

『酢物』旨味と酸味で引き立てる旬彩の香り

『食事』京都石清水の恵み

『甘美・水物』定番の感動

## 店内

かつて文豪や名士が集った老舗旅館と旧三井邸をあわせてリノベーションした伝統を残しつつも奥ゆかしく洗練された店内。店内に足を踏み入れると、細部にこだわりの感じられるインテリアと随所に広がる庭園に心を癒されます。

1 階には著名人が愛したプライベートルームをはじめ、庭園を望める大小個室をご用意。

2 階は最大 30 名様までご利用可能なお部屋をご用意し、様々なシチュエーションでご利用いただけます。



## 京紫 / 6名様

やわらかな日差しに包まれた茶室には、茶室の台所とも呼ばれる水屋が隣接。四季の移ろいを感じさせる庭園が望め、季節のしつらえが施された床の間が空間に彩りを添えます。

## 古都 / 4名様

日本初のノーベル文学賞受賞作家として知られる文豪・川端康成は、この老舗旅館の一室を定宿とし、晩年の代表作「古都」はここで執筆したとされています。

## 三井 / 6名様

## 紺藍 / 6名様

竹網一枚張りの天井や屋久杉の天井版など、細部に渡り贅を尽くして作られた和室。

中曽根康弘元総理は、この部屋に要人を招き会食でもてなしました。

窓からは、長い年月をかけて幹に生えた苔がより一層の風格を与える樹木が生い茂る中庭が眺められ、季節ごとに色鮮やかに咲き誇る花たちが、四季の移り変わりを物語ってくれます。

## ラウンジ

南部鉄器で沸かしたお湯で丁寧に淹れたお茶をお楽しみいただきながら、京都らしい風情で客人をおもてなしするゆったりと落ち着いた着きのあるモダンな空間です。

## 苔の庭

苔で覆われたグリーン絨毯で静寂に包まれる庭には、紅葉の季節には赤色の樹々との鮮やかなコントラストを生み出します。冬には寒椿が花を咲かせ、京の雅を感じさせます。

## 店内絵画 / アーティスト：佐々木 香菜子

ファッションを主軸に、広告や商品パッケージ、企業とコラボレーションなどを幅広く手がけるイラストレーター。

2017年6月には「阪急百貨店うめだ本店」のガラス面のイラストレーションなどの製作を行うなど、注目のアーティスト。

### <会社概要>

- 会社名 : 株式会社 The Sailing
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松本 小次郎
- 事業内容 : ウェディング事業  
飲食店の経営
- 設立 : 2015 年 (平成 27 年) 6 月
- 資本金 : 1,000 万円 ※2017 年 2 月末時点

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL : 03-6858-6085 / FAX : 03-6858-6086

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)