



## 「京都 瓢斗 京都駅前本店」が10月20日(土)オープン こだわりの料理・おもてなしを堪能できる和の一軒家レストラン

日本料理店「京都 瓢斗 (ひょうと)」「京都 瓢喜 (ひょうき)」「瓢喜 香水亭 (ひょうき かすいてい)」を国内、中国北京に展開する株式会社 mihaku (本社：東京都中央区銀座 7-16-14 代表取締役社長：中嶋一生)は、2003年の創業1号店以来15年ぶりに帰洛し、「京都 瓢斗」の旗艦店となる「京都 瓢斗 京都駅前本店」を2018年10月20日(土)グランドオープン致します。

\*京都 瓢喜、瓢喜 香水亭の喜は、正しくは口偏に喜



### 【店舗概要】

オープン日時：2018年10月20日(土)17時30分

店舗名：京都 瓢斗 京都駅前本店

住所：京都市下京区

西洞院通七条下る東塩小路町 607 番 12

電話番号：075-342-2338

客席：1階 テーブル・掘りごたつ・カウンター 計 54席

2階 個室 8室 計 74席

営業時間：昼 11:30～L.O.14:00

夜 17:30～L.O.21:00(休前日～L.O.21:30)

定休日：年末年始

交通：JR 京都駅 中央口、近鉄京都駅から徒歩 10分

地下鉄烏丸線 京都駅 2番出口から徒歩 6分

### ■京都 瓢斗 京都駅前本店のこだわり

#### こだわり(1)【料理】

創業店「京都 瓢斗 四条烏丸店」で大人気の「出汁しゃぶ」。たっぷりの鰹と昆布でじっくりとった出汁を使い作られたお出汁で、ブランド豚をお召し上がりいただく名物料理です。更に味に磨きをかけご用意致します。

熟練した料理人が作る四季を感じる京会席や、日本三大和牛の1つ近江牛を使ったしゃぶしゃぶ、ステーキもおすすめてです。



#### こだわり(2)【建物・内装】

数々の受賞実績をお持ちの千葉学先生(千葉学建築計画事務所)による建築設計。銀箔と白木で統一されたスタイリッシュな和空間には、1階に半個室、2階に完全個室を配し、竹を植えた風流な2つの中庭を望みながら、新しさの中にも伝統ある京都の風情を感じおくつろぎ頂けます。



#### こだわり(3)【おもてなし】

和装の女将、仲居が心をこめておもてなし致します。

本件に関するお問合せ先

株式会社 mihaku 広報 三浦

〒104-0061 東京都中央区銀座 7-16-14 瓢喜 銀座本店内

TEL 03-6228-4180 FAX 03-6228-4181 E-mail [miura@mihaku.jp](mailto:miura@mihaku.jp)

<http://www.mihaku.jp/>



2018年10月19日(金)

京都 瓢斗 京都駅前本店 プレス内覧会ご招待状

拝啓 貴社益々ご発展のこととお慶び申し上げます。平素は格別なご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、先にご案内差し上げたプレスリリースの通り、この度「京都 瓢斗 京都駅前本店」が開店の運びとなりました。つきましては、グランドオープンに先立ち、いち早くメディア関係者の方にご案内差し上げたく下記の通りプレス内覧会を開催致します。ご多用とは存じますが、ぜひご来店くださいますようお願い申し上げます。敬具

記

日時 2018年10月19日(金) 17:30～19:00

※時間内出入り自由

※撮影多数の場合は前後調整させていただきます。

場所 京都 瓢斗 京都駅前本店

京都市下京区西洞院通七条下る東塩小路町 607 番地 12

内容 店内ご案内

ご取材（代表取締役社長 中嶋 一生、総料理長、女将、広報担当）

名物料理「出汁しゃぶ」ご試食 他

その他、ご要望に応じ整えさせていただきます。

以上

参加頂ける方は、恐れ入りますが 10月12日(金)までに FAX またはメールにて下記お送り願います。

株式会社 mihaku 広報 三浦 行き (FAX : 03-6228-4181、E-mail : [miura@mihaku.jp](mailto:miura@mihaku.jp))

京都 瓢斗 京都駅前本店 プレス内覧会に出席します。

貴社名		媒体名	
ご所属部署		参加代表者様 ご役職・お名前	他 名様
お電話番号		ご来店予定時間	
お持ち込み 予定器材			
予定内容			
ご要望			

ご返送頂き次第、担当者より折り返し確認の連絡を申し上げます。