

綾部

京 綾部ホテル
和食 あや

鶏肉 京野菜 米

綾部市味方町倉谷 13 番地 Tel.0773-40-5100 (京 綾部ホテル)



「上林鶏の
ひつまぶし風御膳」
1,600円 <通年>



カウンター席と座敷のほか、8名まで利用可能な和室もあります。

人気の上林鶏を、ひつまぶし風に仕上げた創作料理

お店紹介 綾部の街並みを一望できる「京 綾部ホテル」内にある食事処「和食あや」。フロント続きに広がる店舗は開放感にあふれ、落ち着いた雰囲気なかで食事が楽しめます。調理長の山野明さんは、テレビ番組「料理の鉄人」大田忠道さんの愛弟子で、専門の和食だけでなく、創意工夫を凝らした洋食も得意。旬の食材を使用した会席料理から、お手軽なランチセットまで、誰でも楽しめるメニューが揃っています。

営 昼 11:30 ~ 15:00 (Lo14:00)、夜 17:30 ~ 21:00 (Lo20:30) 休 無休 席 54 席 駐 90 台
¥ 1,500 ~ 3,500 円



綾部

京 綾部ホテル
しちう えもん
めん処 七右衛門

鶏肉 京野菜 米

綾部市味方町倉谷 13 番地 Tel.0773-40-5100 (京 綾部ホテル)



「上林鶏の
親子重セット」
850円 <通年>

一人でも気兼ねなく利用できる店内



湯上りに絶品の親子重をいただく

お店紹介 2012年12月、「京 綾部ホテル」に温泉施設がオープンするのに合わせて、ホテルの2階フロアに開店。店名の「七右衛門」は店主の本名で、滋賀県で34年間麴の専門店を営んでいた店主が、素材からこだわって作り出す手延べ麺が人気メニュー。麺の他にも、かつ丼や親子丼などの丼物もあり、ランチやディナーに気軽に利用できるお店です。

営 11:30 ~ 21:00 (Lo.20:30) 休 無休
席 16 席 駐 90 台 ¥ 800 ~ 1,500 円

こだわり 美味しさに定評のある綾部産のお米、ご飯の上のフワフワ玉子はコクのある瑞穂の卵、具の鶏肉には地元綾部の上林鶏と、こだわりの食材を使って、店主が腕によりをかけて仕上げた逸品です。

