

広間

大広間
「ふようの間」



かんきつろう
關鳩楼
「ごてんの間」



洋集会室
「コスモス」



浴室

お風呂は人工温泉(光理石温泉)です



木の湯



石の湯

JR京都駅	JR嵯峨野線 約20分	徒歩 約8分
三條京阪駅	市バス(28) 約40分	徒歩 約6分
三條京阪駅	京都バス(72)(73)(76) 約40分	徒歩 約6分
三條京阪駅	京都バス(82)(83)(86) 約40分	徒歩 約6分
三條京阪駅	市バス(11) 約40分	徒歩 約6分
三條京阪駅	地下鉄東西線 約12分	徒歩 約5分
三條京阪駅	電車 約20分	徒歩 約5分
三條京阪駅	名神・京都IC 約30分	
三條京阪駅	国道9号線(嵯峨野線) 約30分	
大塚梅田駅	阪神 約20分	徒歩 約12分



〒616-8382 京都市右京区嵯峨天龍寺角倉町9
公立学校共済組合嵐山保養所

花のいえ

TEL: 075 (861) 1545
お電話はあかけ間違いのないようお願いいたします
FAX: 075 (882) 0371
ホームページ <https://hananoie.gr.jp>

令和7年12月〜令和8年2月
冬のお食事・
館内のご案内

客室

※お人数に合わせて
お部屋をご用意いたします

和室6畳
(宿泊定員2名)



和室8畳
(宿泊定員3名)



和室12畳
(宿泊定員5名)



洋室ツイン
バス付 車椅子対応
(宿泊定員2名)



ロビー



朝食堂
(ごてんの間)



令和7年12月1日～令和8年2月28日

昼食限定メニュー



「嵯峨野」「京花御膳」の詳しい内容は、こちらをご確認ください。
https://hananoie.gr.jp/plan_info/14337/

ご昼食

ご夕食

ご宿泊

- ・ご夕食はお部屋でご用意いたします。(別途室料はかかりません)
- ・お一人あたりの1泊2食のお値段は、宿泊室料+ご夕食代金+ご朝食代金+宿泊税となります。詳しくはお問い合わせ下さい。
- ・会席料理「高雄」をお付けした「華やぎプラン」も2名様から承っております。

「夕食」
3,630円
(税・サシ)

※夕食は宿泊の方のみのご夕食となります

ご夕食の詳しい内容は、こちらをご確認ください。
https://hananoie.gr.jp/plan_info/14333/



冬の昼会席「嵯峨野」 6,900円 (室料・税・サシ)

- 〈先付〉かにと水菜の白和え
 〈前菜〉黒豆 海老 蓮根とひじき煮 (血物) 豚角煮と胡麻豆腐のバイ包み焼き
 あんこうの西京焼き 京のさつま揚げ (蒸し物) 小海老と帆立の茶碗蒸し
 さつま芋と紫芋の甘露煮 (油物) 天ぷら(海老 ごぼう餅 青唐 ちらし梅)
 〈向付〉鯛 ぶり 甘海老 (お食事) 白ごはん 吸物 漬物
 〈小鍋〉牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て (水物) 葛餅



冬の昼御膳「京花御膳」 5,500円 (室料・税・サシ)

- 〈箱膳(八寸)〉ひじき蓮根煮 海老 (小鍋) ふぐと京とうふの白味噌仕立て
 だし巻き玉子 鯖 (油物) 天ぷら(海老 蓮根 青唐)
 かに真丈 (蒸し物) 茶碗蒸し
 (向付)鯛 サーモン (お食事) 白ごはん 吸物 漬物
 (血物)ローストビーフ (水物) 葛餅
 (小鉢)小松菜の白和え



会席料理「高雄」 9,680円 (税・サシ)

- 〈食前酒〉梅酒
 〈先付〉蟹と水菜の白和え
 〈前菜〉黒豆 海老 さつま芋と紫芋の甘露煮
 あんこうの西京焼き 京のさつま揚げ
 〈向付〉鯛 ぶり 甘海老
 〈小鍋〉牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て



会席料理「常盤」 7,260円 (税・サシ)

- 〈先付〉かにと水菜の白和え
 〈前菜〉黒豆 さつま芋と紫芋の甘露煮
 海老 あんこうの西京焼き
 京のさつま揚げ
 〈向付〉鯛 ぶり
 〈小鍋〉牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て



昼御膳「渡月」 4,000円 (室料・税・サシ)

昼のご宴会

ご利用時間 午前11時30分～午後3時

- ・2名様から最大80名様までのご宴会等にご利用いただけます。
- ・個室をご用意いたします。
- ・大浴場(人工温泉)「石の湯」「木の湯」もご利用いただけます。
- ・昼食限定メニュー以外のお料理(右記の会席料理等)は別途室料(お一人様484円)を頂戴致します。
- ・写真は令和7年12月～令和8年2月の冬のお料理の一例です。料理内容は一部変更になる場合がございます。
- ・ご予約制となります。あらかじめご連絡お願いいたします。

夜のご宴会

ご利用時間 午後5時～午後8時30分

- ・ご宿泊を伴わないお食事のみの利用は別途室料(お一人様484円)を頂戴致します。
- ・2名様から最大80名様までのご宴会等にご利用いただけます。
- ・個室をご用意いたします。
- ・大浴場(人工温泉)「石の湯」「木の湯」もご利用いただけます。
- ・写真は7年12月～令和8年2月の冬のお料理の一例です。料理内容は一部変更になる場合がございます。
- ・ご予約制となります。あらかじめご連絡お願いいたします。



会席料理「清滝」 5,142円 (税・サシ)

- 〈前菜〉蓮根とひじき煮 海老
 京のさつま揚げ
 さつま芋と紫芋の甘露煮
 〈向付〉鯛 ぶり
 〈小鍋〉牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て
 (血物) 豚角煮と胡麻豆腐のバイ包み焼き
 (蒸し物) 小海老と帆立の茶碗蒸し
 (油物) 天ぷら(海老 ごぼう餅 青唐 ちらし梅)
 (お食事) 白ごはん 吸物 漬物
 (水物) 葛餅