



大広間  
「ふようの間」

かんきゅうろう  
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(光明石温泉)です

木の湯

石の湯



〒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**  
角倉了以邸社

TEL : 075 (861) 1545  
お電話はお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://hananoye.gr.jp>



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

朝食室  
(ごてんの間)

令和8年6月1日～令和8年8月31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/14624/](https://hananoie.gr.jp/plan_info/14624/)

## ご昼食



夏の昼会席「嵯峨野」 6,900円  
(室料・税・サシ)

- 〈先付〉湯葉磯和え
- 〈前菜〉オクラといりのわさび和え
- 海老 絹巻め煮 鶏肉の彩り焼き
- 赤だし貝つ二焼き
- 〈向付〉鯛 かんばら
- 〈小鍋〉九条葱の豚すき
- 〈皿物〉旬かつの夏野菜サラダ仕立て
- 伊豆の穴 香梅うどん 香味野菜添え
- 〈油物〉天ぷら(海老・茄子)
- オクラコーン詰め
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉水ようかん



夏の昼御膳「京花御膳」 5,500円  
(室料・税・サシ)

- 〈箱膳〉(八寸) オクラといりのわさび和え
- だし巻き玉子 蛸足
- 海老め煮 蓮根チップス
- 〈向付〉サーモン 鯛
- 〈皿物〉臨西京焼き 枝豆
- 〈小皿〉白和え
- 〈先付〉茄子と豚肉の冷やし絆
- 〈小鍋〉鶏真丈と京とうふの鍋
- 〈油物〉天ぷら
- (海老 伏見唐辛子)
- きつまいも
- 〈蒸し物〉茶碗蒸し
- 〈お食事〉白ごはん
- 漬物 味噌汁
- 〈水物〉水ようかん

## 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8年6月～令和8年8月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。



昼御膳「渡月」 4,000円  
(室料・税・サシ)

## ご夕食

**ご宿泊**

- ・ご夕食はお部屋でご利用いたします。
- ・各ご夕食をお付けした宿泊プランは、
- ◆プレミアム京会席プラン お一人様 25,000円より
- ◆花みずきプラン お一人様 20,600円より
- ◆かりんプラン お一人様 17,600円より
- ◆夕定食プラン お一人様 14,600円より

となります。詳しくはお問い合わせ下さい。



会席料理「花みずき」 11,500円 (税・サシ)

- 〈先付〉梅酒
- 〈前菜〉もずく酢と刺身身焼き
- 〈前菜〉オクラといりのわさび和え
- 海老 竜灯きんどん
- 蓮根枝豆はさみ揚げ 蒸鶏豆乳包み
- 〈向付〉鯛 かんばら 栗り肴
- 〈小鍋〉九条葱の豚すき
- 〈焼物〉鮎の塩焼き 蕪餅
- 〈皿物〉ローストビーフと季節野菜の盛り合わせ
- 盛り合わせ 香味野菜添え
- 〈油物〉天ぷら(海老 鯉の焼肉巻)
- 〈お食事〉臨山椒ごぼしの家飯
- 味噌汁 漬物
- 〈水物〉水まんじゅう(抹茶)

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/14620/](https://hananoie.gr.jp/plan_info/14620/)



会席料理「かりん」 8,500円 (税・サシ)

- 〈先付〉もずく酢と刺身身焼き
- 〈前菜〉オクラといりのわさび和え
- 海老 絹巻め煮
- 蒸鶏枝豆はさみ揚げ
- 〈向付〉鯛 かんばら いちいそうめん
- 〈小鍋〉九条葱の豚すき
- 〈皿物〉ローストビーフと季節野菜の盛り合わせ
- 盛り合わせ 香味野菜添え
- 〈油物〉天ぷら(海老 鯉の焼肉巻)
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉水まんじゅう(抹茶)

## 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8年6月～令和8年8月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。



「プレミアム京会席」 16,000円 (税・サシ)

- 〈先付〉梅酒
- 〈前菜〉もずく酢と刺身身焼き
- 〈前菜〉オクラといりのわさび和え
- 海老 絹巻め煮
- 蒸鶏枝豆はさみ揚げ
- 〈向付〉鯛 かんばら いちいそうめん
- 〈小鍋〉九条葱の豚すき
- 〈皿物〉ローストビーフと季節野菜の盛り合わせ
- 盛り合わせ 香味野菜添え
- 〈油物〉天ぷら(海老 鯉の焼肉巻)
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉水まんじゅう(抹茶)