



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」



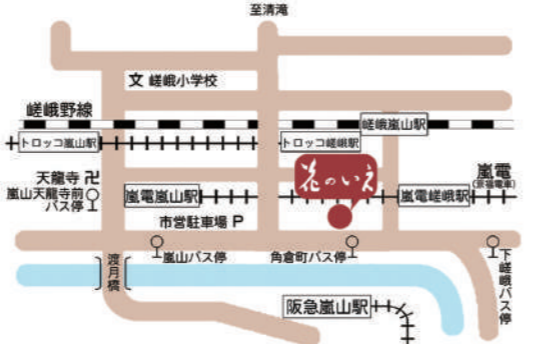
木の湯



石の湯

浴室
お風呂は人工温泉(光明石温泉)です

JR 京都駅	JR嵯峨野線 約20分	徒歩 約8分	花 の い え
	市バス [28] 約40分	徒歩 約6分	
	京都バス (72) (73) (76) 約40分	徒歩 約5分	
	京都バス (62) (63) (66) 約40分	徒歩 約5分	
三条 京阪駅	市バス [11] 約40分	徒歩 約3分	下 嵯 峨
	地下鉄東西線 約12分	徒歩 約5分	
四条大宮 駅	嵐電 約20分	徒歩 約5分	嵐 電 嵯 峨 駅
	お車 約30分 (東寺→西院→松尾橋→嵐山)		
大阪梅田 駅	阪急 京都線 (京都河原町行き) 特急 約35分	徒歩 約12分	阪 急 嵐 山 駅
	お車 約30分 (鳥羽→京都縦貫道→西掛C→千代原口→松尾橋→嵐山)		



〒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
お電話はおかけ間違いのないようお願いします
FAX: 075 (882) 0371
ホームページ <https://hananoie.gr.jp>

令和7年3月～5月

春のお食事・
館内のご案内

京都嵐山
角倉了以邸跡



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)

※お人数に合わせて
お部屋をご用意いたします

令和7年3月1日～5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/13826/

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+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・サ込)

※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/13883/



春の昼会席「嵯峨野」 6,900円

(室料・税・サ込)

- 〈先付〉あさりと湯葉の山椒煮
- 〈籠膳〉うすい豆腐 海老 ぼたるいかわさび漬
- 〈向付〉鯛 サーモン いか鳴門巻き
- 〈小鍋〉京とうふと筍の生のり仕立て
- 〈皿物〉鴨まんじゅうと九条葱の盛り合わせ
- 〈蒸し物〉小海老とあさりの茶碗蒸し
- 〈油物〉天ぷら(海老 湯葉もち こごみ)
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉安納芋ようかん



春の昼御膳「京花御膳」 5,500円

(室料・税・サ込)

- 〈箱膳(ハす)〉ぼたるいかわさび漬 海老 だし巻き玉子...ほか
- 〈皿物〉牛肉のむすライス添え
- 〈焼物〉鶏の若草焼
- 〈煮物〉若竹煮
- 〈お造り〉桜鯛 いか鳴門巻き
- 〈小鍋〉京とうふと海老の潮仕立て
- 〈油物〉天ぷら(海老 筍 こごみ)
- 〈酢物〉鯛の南蛮漬
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉安納芋ようかん



会席料理「高雄」 9,680円

(税・サ込)

- 〈食前酒〉梅酒
- 〈先付〉あさりと湯葉の山椒煮
- 〈前菜〉うすい豆腐 ぼたるいかわさび漬
- 〈向付〉鯛 サーモン いか鳴門巻き
- 〈小鍋替わり〉筍とはまぐりの土瓶蒸し
- 〈皿物〉牛肉と香味野菜の最中仕立て
- 〈蒸し物〉鯛の道明寺蒸し
- 〈油物〉天ぷら(海老 湯葉もち こごみ)
- 〈お食事〉筍釜飯 味噌汁 漬物
- 〈水物〉安納芋ようかん



会席料理「常盤」 7,260円

(税・サ込)

- 〈先付〉あさりと湯葉の山椒煮
- 〈前菜〉うすい豆腐 豆腐の蒲焼き...ほか
- 〈向付〉鯛 サーモン
- 〈小鍋〉京とうふと筍の生のり仕立て
- 〈皿物〉牛肉と香味野菜のうすい豆トレッダ
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉安納芋ようかん



昼御膳「渡月」 4,000円

(室料・税・サ込)

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年の春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。
- ・写真は令和7年の春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」 5,140円

(税・サ込)

- 〈前菜〉うすい豆腐 豆腐の蒲焼き...ほか
- 〈向付〉鯛 サーモン
- 〈小鍋〉京とうふと筍の生のり仕立て
- 〈皿物〉牛肉と香味野菜のうすい豆トレッダ
- 〈蒸し物〉小海老とあさりの茶碗蒸し
- 〈油物〉天ぷら
- 〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
- 〈水物〉安納芋ようかん