



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

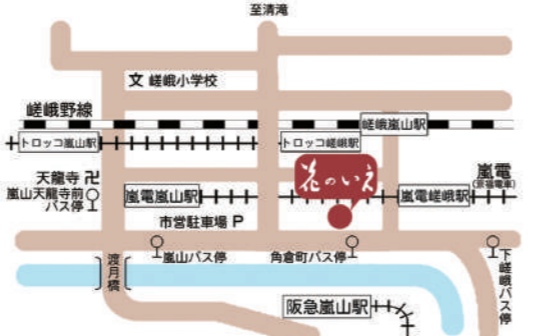


石の湯

浴室

お風呂は人工温泉(光明石温泉)です

JR 嵯峨野線 約20分	JR 嵯峨嵐山駅	徒歩 約8分	角倉町
市バス [28] 約40分	嵐山大龍寺前	徒歩 約6分	下嵯峨
京都バス (72) (73) (76) 約40分	嵐山天神川駅	徒歩 約3分	嵯峨嵐山駅
京都バス (62) (63) (66) 約40分	太秦天神川駅	徒歩 約5分	嵯峨嵐山駅
市バス [11] 約40分	嵐山天神川駅	徒歩 約5分	嵯峨嵐山駅
地下鉄東西線 約12分	嵐山天神川駅	徒歩 約5分	嵯峨嵐山駅
嵐電 約20分	嵐山天神川駅	徒歩 約5分	嵯峨嵐山駅
お車 約30分	名神・京都南IC		
お車 約30分	国道9号線(嵯峨方面)		
阪急 京都線 (京都河原町行き) 特急 約35分	大阪梅田駅	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6月～8月  
夏のお食事・館内のご案内

京都嵐山  
角倉了以邸跡



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7年6月1日～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/13979/](https://hananoie.gr.jp/plan_info/13979/)

## 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。

「夕飯」  
3,630円  
(税・サ込)

※夕飯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/13986/](https://hananoie.gr.jp/plan_info/13986/)



### 夏の昼会席「嵯峨野」 6,900円

- (室料・税・サ込)
- 〈籠 膳〉 焼小茄子と蛸の生姜醤油仕立て  
湯菜と万願寺唐辛子煮 海老  
いかの松前漬け 蛸天串  
どうもろこし真丈
- 〈向 付〉 鯛 サーモン  
〈小 鍋〉 京とうふと鰻で焼きの山椒風味鍋  
〈皿 物〉 帆立とアスパラガスのベーコン巻き
- 〈蒸し物〉 鰻の茶碗蒸し  
〈油 物〉 天ぷら(海老 伏見唐辛子 枝豆蓮根はさみ揚げ)
- 〈お食事〉 白ご飯 味噌汁 漬物  
〈水 物〉 わらび餅



### 夏の昼御膳「京花御膳」 5,500円

- (室料・税・サ込)
- 〈先 付〉 鰻さく  
〈箱 膳〉(ハ寸) だし巻き玉子  
海老 枝豆 蛸  
湯菜と万願寺唐辛子煮  
(煮物) 冬瓜  
(小皿) 生麩田楽  
(小皿) ローストビーフ
- 〈向 付〉 サーモン 鯛  
〈小 鍋〉 京とうふと鰻つみれ団子  
〈油 物〉 天ぷら(海老 茄子 青唐)  
(お食事) 白ご飯 漬物 味噌汁  
〈水 物〉 わらび餅



### 会席料理「高雄」 9,680円 (税・サ込)

- 〈食前酒〉 梅酒  
〈先 付〉 焼小茄子と蛸の生姜醤油仕立て  
〈前 菜〉 湯菜と万願寺唐辛子煮 海老  
いかの松前漬 蛸天串  
どうもろこし真丈
- 〈焼 物〉 鮎の塩焼き  
〈皿 物〉 ローストビーフと揚げどうもろこし豆腐  
〈油 物〉 天ぷら(海老 枝豆蓮根はさみ揚げ 伏見唐辛子)
- 〈向 付〉 鯛 サーモン 黒ミル貝レモン包み  
〈小 鍋〉 鰻しゃぶ
- 〈蒸し物〉 鰻の茶碗蒸し  
〈油 物〉 わらび餅



### 会席料理「常盤」 7,260円 (税・サ込)

- 〈先 付〉 焼小茄子と蛸の生姜醤油仕立て  
〈前 菜〉 湯菜と万願寺唐辛子煮 海老  
どうもろこし真丈 蛸天串
- 〈向 付〉 鯛 サーモン  
〈小 鍋〉 京とうふと鰻で焼きの山椒風味鍋  
〈焼 物〉 鯛のかぶと焼き
- 〈皿 物〉 ローストビーフと揚げどうもろこし豆腐  
〈油 物〉 天ぷら(海老 伏見唐辛子 枝豆蓮根はさみ揚げ)
- 〈お食事〉 白ご飯 味噌汁 漬物  
〈水 物〉 わらび餅



### 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年の夏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年の夏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)

- 〈先 付〉 湯菜と万願寺唐辛子煮 海老と鰻こし真丈 蛸天串
- 〈向 付〉 鯛 サーモン  
〈小 鍋〉 京とうふと鰻で焼きの山椒風味鍋
- 〈皿 物〉 冷豚しゃぶと揚げどうもろこし豆腐  
〈蒸し物〉 鰻の茶碗蒸し  
〈油 物〉 天ぷら(海老 茄子 伏見唐辛子)
- 〈お食事〉 白ご飯 味噌汁 漬物  
〈水 物〉 わらび餅