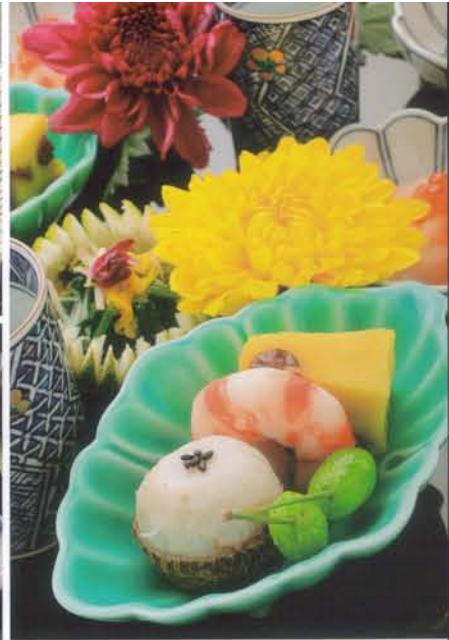
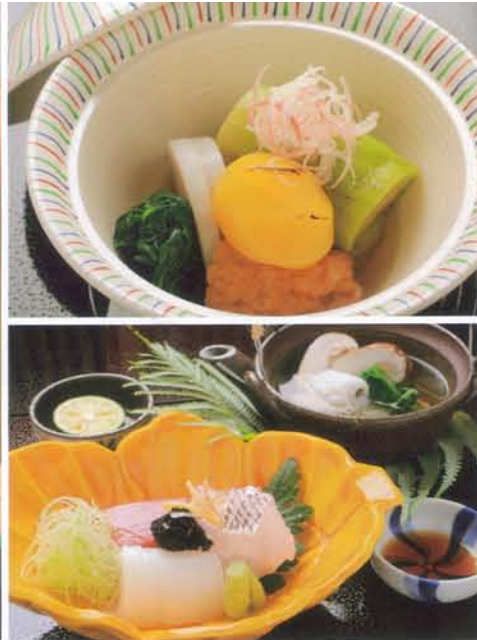
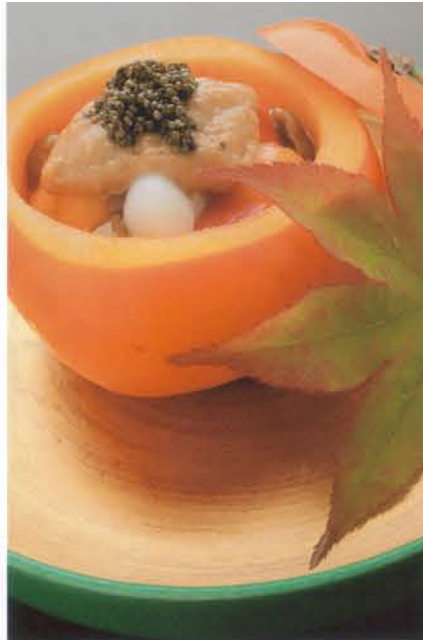




- ◆ 京都市東山区祇園花見小路四条下ル
- ◆ 電話: 075-561-3311
- ◆ 営業時間: 昼11:00~LO14:30、夜17:00~LO20:00
- ◆ 定休日: 無休
- ◆ 料金の目安: 昼3,000~夜8,000円
- ◆ ホームページ: <http://www.gion-hanasato.jp>



落ち着いた2階の個室、1階にはカウンター席もある



左:先附 柿の中に百合根、ナメタケ、八幡こんにやくなどの入った柿釜盛り 中上:炊き合せ 焼き栗、秋なす揚げ煮、粟麩、蓮根白煮、ほうれん草、さざみ茗荷 中下:鯛、鮪、烏賊のお造りと松茸と鱧の土瓶蒸し 右:八寸衣かつぎ、車海老の旨煮、銀杏、干しブドウ入り松風、菊菜桜茸浸し(料理写真は1万500円のコースから抜粋)



秋鮭小袖寿司酢だち挟み、カマス幽庵焼き、モツツラ味噌漬けの松葉刺し

桃源郷に由来する名「花郷」、伏見の名酒も豊富。歴史的景観保全地区、祇園にある隠れ家的な名店

# 祇園 花郷

はなさと

祇園甲部歌舞練場の向かいのすぐ北にある隠れ家的なお店。歴史的景観保全地区という祇園の風情ある雰囲気色濃く残すエリアにあるため、改装の難しい中、見事に大広間や個室を整備。木の香り漂う和のテイストでまとめられた、美しく清潔感あふれる店となっている。「花郷」という名も桃源郷に由来するだけあって、掘りこたつやテーブル席もあり、さらに外か

ら想像できなかったエレベーターまであって、お年寄りにもやさしい店となっている。二階の広間は広げると50人まで収容可能とのこと。舞妓さんと呼ばれる踊りのスペースもしっかり確保された、実に見事な造りには関心させられる。料理は地産地消をテーマにした、京都や近隣の食材を用いた懐石料理で、時を忘れたひとときを過ごせるようにと配慮され、2時間以

上かけてゆったりとした店だ。もちろんお酒も、厳選の伏見の「玉の光」や「月の桂」、「丹波ワイン」に焼酎と揃えられている。それでいて昼の膳は「八坂」(点心懐石)が3150円とリーズナブル、懐石の「鴨川」も5250円。夜はさすがに「祇園」1万500円からだが、旬の食材を抱負に使った料理の数々はお値打ちものだ。もちろん舞妓さんの手配もしてくれる。