

News Release

2021年4月7日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
株式会社 美濃吉

享保元年創業 三百余年の伝統を誇る老舗料亭がホテルグランヴィア京都に誕生！

「**京懐石 美濃吉 竹茂楼**」^{たけしげろう}～ホテルグランヴィア京都店～
2021年4月14日(水) ホテル M3 階に新規オープンのお知らせ

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 佐藤 伸二）は、株式会社美濃吉（京都市東山区、代表取締役社長〈十代目当主〉 佐竹 力總）が運営する「京懐石 美濃吉本店 竹茂楼」の姉妹店となる「京懐石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店」を、ホテルグランヴィア京都 M3 階に 2021 年 4 月 14 日（水）午前 11 時 30 分より新規オープンいたします。

今回の出店により、創業三百余年を誇る京の料亭「美濃吉」が受け継ぐ伝統の川魚料理の技、味による「老舗」の高いブランド力と、「ホテルグランヴィア京都」の京都駅立地という最高の利便性、充実した施設・設備、国内外の幅広い顧客層など、両者が持つ長所の相乗効果によりお互いのブランド価値を更に高め、顧客層の拡大を目指します。

また、「美濃吉」には創業以来、危機の時にこそ挑戦を繰り返して暖簾を守ってきた歴史があり、今なお続く新型コロナ禍という逆境において、老舗の知恵と挑戦の精神で多くのお客様に京料理の魅力を伝え、伝統の技と味を継承する矜持と使命感を持って新規の出店に至りました。

新型コロナウイルス対策では、JR 西日本ホテルズが独自に定める厳格な新衛生基準「Clean & Safety」に則り、お客様と従業員の安全を第一として妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めています。

創業以来三百余年にわたり代々受け継がれてきた技を生かした名物の鰻やすっぽん、四季の川魚料理を盛り込んだ伝承の京懐石の品々と、その献立に合わせてソムリエが厳選したワインや日本酒ペアリングなど、この店ならではの特別な体験をご提供し、「ホテルグランヴィア京都」を訪れる幅広い国内外のお客様にとっての「第二の我が家」となり、長く愛される「特別な場所」を目指して心を込めたおもてなしをいたします。



「京懐石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店」ファサードイメージ ※ CG パース図

■「京懐石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店」営業概要

1. 店舗名称 京懐石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店
2. 営業時間・価格
昼食：11:30～15:00（ラストオーダー14:00） 昼懐石 8,000 円～
夕食：17:00～22:00（ラストオーダー20:30） 夜懐石 16,000 円～

URL <https://www.granvia-kyoto.co.jp/restaurant/takeshigero/>

3. 席 数 席合計：56 席（全席禁煙）
席内訳：ホール 14 席、カウンター6 席、個室 3 室（分割時 5 室）
洋室 16 名席 1 室（2 分割可 8 名×2 室）、8 名席 1 室
和室 12 名席 1 室（2 分割可 6 名×2 室）
4. ご 予 約 **TEL：075-365-6021（店舗直通）※4/9(金)10 時より予約開始**

上記の営業時間および席数は通常営業時です。状況により変動する場合があります

■新店舗のコンセプトについて



川魚生洲八軒の誇りと共に全てのお客様に心を尽くします

「京懐石 美濃吉本店 竹茂楼」の品格をそのままに映し、特別な時間をお過ごしいただけるその独自の世界観を体現した空間と設えをご用意させていただきました。

お一人様でも気軽にお越しいただけるカウンター席やテーブル席に加え、堀ごたつ和室始め様々な個室を揃えております。

創業以来三百余年にわたり代々受け継がれて来た技を生かした名物の鰻やすっぽん料理などの川魚料理を盛り込んだ、伝承の京懐石をお召し上がりいただけます。

それぞれの献立と合わせソムリエが厳選したワインや日本酒ペアリングなど、この店ならではの特別な体験をご提供し「ホテルグランヴィア京都」を訪れる幅広い国内外のお客様にとっての「第二の我が家」となり、未長く愛される「特別な場所」を目指して心を込め、おもてなしさせていただきます。

「開業記念」特別懐石（昼・夜）

「京懐石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店」の開業記念として、伝承の川魚料理と雅な趣向に裏打ちされた特別仕立ての「祝膳」をご用意いたしました。名物「鰻源平焼」をはじめ、旬の京野菜など吟味された新鮮な食材の数々を盛り込んだ、華やぎの京懐石をグランドオープンの機会にお楽しみください。

- 期間 4/14（水）～5/31（月）
- 料金 16,000 円（税サ込）
- 時間 昼懐石 11:30～15:00（L/O14:00）
夜懐石 17:00～22:00（L/O20:30）

【卯月のお献立】先付、椀、向、進肴、揚物、旬菜
御飯、赤出汁、香物、水物、甘味

※上記お献立は4月の内容です。内容は毎月変わります。
※当日の仕入状況等により献立が変更になる場合があります。
※上記営業時間は状況により変動する場合があります。
※右記の料理写真はイメージです。



京料理を通じて、「京都の文化に親しんでいただける優雅な空間」を提供してまいります



株式会社美濃吉
代表取締役社長
十代目当主 佐竹 力總

この度、京の玄関口である「ホテルグランヴィア京都」に「京懷石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店」を出店するご縁に恵まれました。

美濃吉は、江戸時代、京都所司代の許可を得た川魚生洲八軒のうちの一軒として、今日まで十代三百年の永きにわたり、ご愛顧を賜ってまいりました。

平成四年、美濃吉のプレステージ店として、日本建築界の重鎮 今里隆氏に本店の設計をお願いし、格式ある料亭に生まれ変わりました。そして、開亭にあたり、美濃吉本店を『竹茂楼 たけしげろう』と改めました。

この名称は、開亭のちょうど百年前の明治二十五年、美濃吉をご慕いいただいておりました、元近江藩士で明治三筆のひとり、書家としても名高く、貴族院議員でもあった巖谷一六（いわや いちろう）氏に、「佐竹家の料亭が未来永劫に繁栄するように」との願いを込めて、『竹茂楼』と揮毫していただいた事に由来します。

平成二十五年、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食が世界の注視を浴びております。

京懷石 美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店は、・四季のうつろいをかたちに表す「京料理」・深い趣をしのばせる「室礼(しつらい)」・和の文化の担い手としての「おもてなしの心」・ふさわしい「装い」と「振るまい」で、日本文化を凝縮した優雅な空間を提供してまいります。

美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア京都店で、日本の美しい食文化に親しんでいただければ幸いです。



1920年代、縄手通りにあった頃的美濃吉本店



現在、栗田口にある美濃吉本店 竹茂楼

創業享保元年、三百余年の歴史を誇る京懷石美濃吉の本店「竹茂楼」の姉妹店



株式会社美濃吉
常務取締役
調理支配人 佐竹 洋治

江戸時代に京都所司代より川魚生洲八軒として認可を得て以来、三百余年受け継がれてきた川魚料理の技を生かした美濃吉本店「竹茂楼」を代表する名物料理「う・まる・どぜう（鰻・すっぽん・どじょう）」が盛り込まれた伝承の京懷石をお召し上がりいただきます。

当亭の料理には、数百年前より語り継がれている献立を元に、現代のお客様皆様の味覚に合わせるべく試行錯誤を繰り返し完成した逸品が数々ございます。それらの伝承料理をお客様に味わっていただくと共に、美濃吉本店 竹茂楼では八月限定でお出しする夏の風物詩である「朝茶膳」を、ホテルグランヴィア京都店では通年ランチタイム限定でご提供する他、名物の「鰻」と共に旬を迎える各地の最高の食材の旨みを最大限に引き出す「特選調理長懷石」等、本店とはまた違う個性ある料理をご用意いたします。

美濃吉 竹茂楼 ホテルグランヴィア店で、京都に古くから言い伝えられている歳時記の食文化を感じていただけたら幸いです。

創業以来三百余年、「京」の都で受け継がれてきた川魚料理の技の冴え

海に遠く、近くには日本最大の淡海（琵琶湖）をはじめ多くの河川に恵まれた「京」の都で、享保元年の創業以来、代々川魚料理屋として商ってきた「美濃吉」。三百余年にわたり受け継がれる伝統の技を活かし調理される「鰻」や「すっぽん」、「鯉」などの名物の川魚料理と、清らかな水、天下に冠たる京の伝統野菜を使った四季折々の京懐石をご提供します。※ 下記料理は4月～6月の献立例です。（写真はイメージ）



名物 鰻の源平筏

美濃吉本店「竹茂楼」の名物料理。伝統の技で焼き上げる「白焼き」を源氏の白い旗、「蒲焼き」を平家の赤い旗に見立てて味比べをお楽しみいただきます。



鮎塩焼き 踊り揚げ

身のやわらかい稚鮎を頭までしっかり焼き、焼き上がりに酒をふってあぶるのが伝承。躍動感のある踊り揚げを盛り合わせ、鮎と好相性の蓼酢、木の芽酢を添えます。



筍木の芽焼

筍と木の芽はお互いの持ち味を活かしあう旬の「出会いもの」朝掘の筍を直ぐ湯がいて流水にさらし、酒、みりん、薄口醤油を合せた精進たれを付けながら焼き上げます。



淡路産鰯のこくしょう

こくしょう(濃漿)とは、味噌で濃く仕上げた汁物のことをいいます。脂がのった極上の鰯を丁寧に骨切りして、葛粉を打って湯通しして、白味噌仕立てで味わいます。



水無月豆腐

京都では6月30日の「夏越しの祓」に氷を模した「水無月」という三角形の菓子を食す習慣があります。それをごま豆腐と小豆で作り、ガラスの器で涼を演出します。



すっぽん煮凍り

平安時代、炎暑の無事を祈って氷室に貯蔵した氷を食したことにあやかって、すっぽんのスープを喉越しのよい煮凍りで味わう、涼やかで滋味豊かな一品です。