

# 京都吉兆

# もてなしの真髓を

# 味わおう



嵐山を借景に、大堰川にかかる渡月橋が一望できる料亭・京都吉兆嵐山本店で、心に残る懐石料理と豊かな時間をおたのしみいただけます。

また京の匠たちが結集して2022年から23年にかけて改修した特別なお部屋「待幸亭」で、三代目・徳岡邦夫社長（総料理長）が、「天の川」をテーマとした天井画を手がけた日本画家・森田りえ子氏と、対談します。

お客様に最高のおもてなしをするための座敷

京都吉兆嵐山本店「待幸亭」

対談



三代目 徳岡邦夫氏



日本画家 森田りえ子氏



懐石

「食」と「心」を潤す  
記憶に残る料理

※写真はイメージです

2025年  
5月25日 日

11:00 ~ 14:00

会場：京都吉兆 嵐山本店  
(京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58)

参加費：12万8000円  
(料理、飲み物3種、消費税、サービス料含む)

〈12名様限定〉

お申し込み

電話 06-6361-3325

FAX 06-6361-3327

メール honbu@oybc.co.jp

FAX、メールでのお申し込みは、「5/25 京都吉兆講座」とご記入のうえ、お名前、ご住所、連絡先、参加人数をお知らせください。ご案内をお送りします。

Web申し込み

ホームページまたは二次元コードから。  
<https://www.ync.ne.jp/osaka/>

よみカル 大阪

検索



よみうりカルチャー  
OSAKA

大阪市北区野崎町5-9  
読売新聞大阪本社内

お問い合わせ

06-6361-3325

[受付時間：平日 10:00 ~ 17:00]

昭和5年(1930年)に大阪の新町で小さな日本料理店を開業して以来、創業者・湯木貞一氏の言葉「世界の名物 日本料理」を信条に、料理一筋に心を尽くしてきました。

平成3年(1991年)の分社化後、京都吉兆は、嵐山に本店をおき、“伝統を引き継ぎながらも、美しく革新的な日本料理の世界を、より多くのお客様にお楽しみいただきたい”との想いで展開しています。



### 三代目 徳岡邦夫氏

1960年生まれ。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫。学生時代はプロドラマーを目指すも、龍安寺の塔頭で修行の末、料理の道を志す。35歳から京都吉兆嵐山本店総料理長。洞爺湖サミット(2008年)で社交晩餐会を担当、「ミシュランガイド 京都・大阪」(2009年)で嵐山本店が三つ星評価、イタリア・ミラノ万博に参加(2015年)。著書に「京都吉兆 仕事の作法」(PHP研究所)など。



### 日本画家 森田りえ子氏

神戸市生まれ。1980年京都市立芸術大学日本画専攻科修了。四季を彩る花々や、京都の伝統文化を受け継ぐ舞妓達、エキゾチックな女性像などを卓越した描写力で表現する日本画家。現在の日本画壇において、次代の日本画を託される画家として注目されている。金閣寺(鹿苑寺)本堂の杉戸絵・客殿天井画の制作(2007年)、パリで開催された「BEAUTES DIVINES 東方彩夢 森田りえ子展」(2009年)など個展多数。奈良・東大寺の絵馬を毎年制作している。



### 京都吉兆嵐山本店 「待幸亭」

明治初期に実業家・染谷寛治氏の別邸として建てられた書院造の一角。松下電器産業(現・パナソニック)の創業者・松下幸之助氏の所有を経て、湯木貞一氏が譲り受け、移築。江戸前期の大名茶人・小堀遠州が色紙につづった藤原忠平の一首「小倉山 峰のみぢ葉 心あらば 今ひとたびの 御幸(みゆき)待たなむ」が名称の由来。



交通機関でお越しの方

- ・京福電鉄(嵐電)「嵐山」駅より徒歩約6分
- ・阪急電鉄「嵐山」駅より徒歩約15分
- ・JR「嵯峨嵐山」駅より徒歩約20分

菓子	果物	香物	御飯	焚合	焼物	八寸	箸休	造里	煮物椀	向附	御献立(予定)
わらび餅	メロン マンゴー 他	季節のもの (山形県産つや姫使用)	鮎御飯 肝だれ 玉子芋	アスパラガス二種 牛フイレ肉	稚鮎 焼二丁 揚二丁	季節のもの	雲丹夏野菜	一、甘手蝶 一、とろ つぶ貝	油目 十六島海苔	伊勢海老焼霜酢	
京都吉兆 嵐山本店											

※仕入れの状況により献立は内容変更の可能性があります