

滋賀県民間社会福祉事業職員共済会交流事業

菊の井

京都の懐石料理



※写真はすべてイメージです

ひと皿に季節を映す

古くは茶の湯の世界に始まったように、日本人は床の間という狭い空間に無限の広がりや季節の豊かさを表現してきました。

菊乃井では、海のものや山のことを、自然の恵みに感謝し素材と対話しながらひと皿毎に季節を凝縮いたします。そして同時に、そのひと皿は縦横無尽に季節をかけめぐります。目で楽しみ、食して口福を得ていただく。空間や雰囲気を含め、五感で四季をお楽しみいただける。それが菊乃井でございます。

菊乃井の歴史

京都の街並みを千数百年前の昔から眺める東山。その山の懐、980坪に「菊乃井」はあります。豊臣秀吉の妻・北政所（ねね）が茶の湯に用いたとされ、菊の花が咲くように湧き出たとされる「菊水の井」。私どもはこの井戸を代々お守りしてきました。後にそのお水を使って料理を作るようになり、屋号もそれにちなんで「菊乃井」となりました。大正元年に創業し、現在の社長・村田吉弘で3代目となります。

※御献立は時期・食材により変わるため掲載しておりません。あしからずご了承くださいませ。

菊乃井 本店

【住所】京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459

【最寄駅】京阪電車「祇園四条駅」徒歩約15分
公共交通機関をご利用ください。

【電話】075-561-0015

※本食事会に関するお問合せはご遠慮ください。

