

CHAMPAGNE MANUFACTURER'S DINNER

鱧とシャンパーニュの夕べ

京都祇園天ぷら圓堂 八坂本店 西邸



京の夏に欠かせない、涼やかな伝統の味覚「鱧（はも）」と、
名門メゾンが誇る、美しく洗練された泡の芸術「シャンパーニュ」。
卓越した伝統技法で引き出された鱧の繊細な旨味と、高貴な泡が織りなす
一日限りの極上のマリアージュを、京都・八坂圓堂の贅沢な空間でお届けいたします。

日時

2026年 8月7日（金） 18:00 受付開始 / 18:30 開宴

会費

お一人様 45,000円 （税金・サービス料込み）

席数

カウンター 12名様限定 （完全予約制）

会場

天ぷら 八坂圓堂 西邸 京都府京都市東山区小松町149

京都祇園天ぷら圓堂 八坂本店 西邸

ご予約・お問い合わせ（予約専用）

TEL. 075-551-1488

※特別な限定イベントのため、お席が埋まり次第受付終了となります。お早目のご予約をお願い申し上げます。
※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。