

2025 年 6 月 5 日

各 位

サンフロンティアホテルマネジメント株式会社

「京懐石 東山」宿泊者以外のお客様もご予約可能に

四条河原町温泉 空庭テラス京都 別邸 | ご要望にお応えし、一般予約システムを新たに導入

[サンフロンティアホテルマネジメント株式会社](#)（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：堀口 智頭）が運営する「[四条河原町温泉 空庭テラス京都 別邸](#)」内の本格京懐石料理店「[京懐石 東山](#)」では、2025 年 6 月より、宿泊者以外のお客様にもご利用いただける一般予約システムを新たに導入いたしました。



「京懐石 東山」は、京都・四条河原町駅から徒歩 1 分、京都高島屋 S.C.様の真向かいという抜群の立地にございます。開業から 3 年、多くのご宿泊者様にご好評をいただく中で、「宿泊せずに利用したい」「接待や会食で使いたい」といったお声や、毎月変わる懐石コースを楽しみにされるリピーター様のお声を頂戴してまいりました。

このようなご要望にお応えし、2025 年 6 月より、宿泊者以外のお客様にもご予約いただける一般予約システムを新たに導入いたしました。お買い物帰りや、特別な日のディナーにもふさわしい空間で、本格的な京懐石料理をより多くの皆様にお楽しみいただけることとなりました。また、サンフロンティア不動産の「株主様ご優待割引券」のご利用も可能ですので、ぜひご活用ください。

「京懐石 東山」の店内には、和の趣と洗練されたインテリアが調和する上質な空間が広がります。全国から厳選して仕入れた旬の食材や京野菜をふんだんに使い、料理長の匠の技で一皿一皿丁寧に仕上げた本格京懐石コースをご提供しています。伝統を守りながらも、新しさと驚きを織り交ぜたコース構成で、思わず舌鼓を打つような贅沢なひとときをご堪能いただけます。

■料理長・中村健治

1972 年、鹿児島県生まれ。幼少期に、叔父が営む日本料理店で料理の魅力に触れ、「料理で人を幸せにしたい」との想いから料理の道を志しました。大阪で修行を重ねたのち、30 歳で京都へ。翌年には、京都の大型ホテルで料理長に就任しました。

以来、京都の繊細な味わいと華麗な技を活かし、四季折々の旬の食材を用いた、目にも舌にも美しい日本料理を提供し続けています。伝統と革新を融合させた料理を通じて、食の喜びを広めることに情熱を注いでおり、その功績が認められ、2017 年には厚生労働大臣賞を受賞しました。

現在は「京懐石 東山」にて、毎月趣向を凝らした新たなメニューを提供し、京都の味わいを楽しみに訪れる多くのリピーターのお客様をお迎えしています。



■コースのご案内



京懐石 東山コース ※6月のおしながき(月替わり)



和の饗宴コース

・京懐石 東山コース

— 四季の恵みを五感で味わう、王道京懐石 —

先付から水物まで、季節の移ろいを感じる繊細な構成で、まるで器の上に季節が咲くような美しさをご堪能いただけます。伝統を大切にしながらも、随所に新しさや遊び心を織り交ぜた一皿一皿には、“舌鼓を打つ”ような驚きと感動が込められています。さらに本コースは、月替わりで内容が変わるのも大きな魅力です。訪れるたびに異なる旬の味わいと出会える、一期一会の美味しさをお楽しみください。

ご料金：お一人様 19,800 円（税込み・サービス料込み）

水無月 おしながき

先付

水無月豆腐 生うに 華菜
蒸し鮑・京燕 肝ソース

お祝

鱧玉子・冬瓜 陸蓮根・梅肉
ふり柚子

お造り

本鮪・甘海老
伊佐木焼霜 添え妻 塩ボン酢 土佐醤油

焼八寸

岩鰯塩焼き
京鴨 難波焼
白茎すき香漬 黄味酒蒸
無花果 生ハム 利久掛け
白瓜雷干 茗荷寿し

煮物

もちこし飛龍頭
鰻奉書巻
刺みパブリカ
千石豆

台物

丹波牛
破竹
ズッキーニ 伏見唐辛子
赤万願寺ソース

留鉢

水蛸・平貝
蓮芋・マスカット
花穂酢立ジユレ

食事

うすい豆御飯 桜海老
すずき山椒たれ焼 出汁巻き
福久佐汁 焼知子

留鉢

京都産 桃太郎トマト
マスカルポーネチーズ
蜂蜜ミント

水物

京懐石

東山

中村 健治

令和七年六月 仲夏

ご夕食 京懐石コース おしながき ※6月のおしながき（月替わりでご提供いたします）

・和の饗宴コース

— 日本の“美味しい”を全部盛り！外国人ゲストにも人気の贅沢コース —

「お寿司も、すき焼きも、天ぷらも、全部味わいたい！」そんな和の美味を一度に楽しみたいというご要望にお応えするのが、この「和の饗宴コース」です。日本を代表する料理を一度にご堪能いただける、まさに“和のフルコース”。料理長が厳選した旬の食材を用い、目にも美しい盛り付けと繊細な味わいでご提供いたします。海外からのお客様にも大変ご好評をいただいております、日本文化を味覚で体験できる特別なひとときをお届けします。

ご料金：お一人様 19,800 円（税込み・サービス料込み）

※写真はイメージとなります。食材は季節や仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

■ご予約について

WEB 予約：<https://www.tablecheck.com/shijo-bettei-higashiyama/reserve>

電話予約：075-352-4002（「四条河原町温泉 空庭テラス京都」レセプションまで）

※ご予約はご利用の3日前までとなります。

※サンフロンティア不動産の「株主様ご優待割引券」をご利用のお客様は、必ずお電話にてご予約ください。

※「空庭テラス京都 別邸」にご宿泊のお客様は、夕食付きのプランをご予約いただけます。

ご宿泊予約：<https://shijo-bettei.jp/> ※「空室検索」よりご予約をお願いいたします。

■店舗概要

京懐石 東山（本格京懐石料理店）

所在地：京都市下京区 河原町通四条下る2丁目稲荷町 324 番地

（四条河原町温泉 空庭テラス京都 別邸 1F）

阪急電鉄「京都河原町駅」2番出口より徒歩1分

京阪本線「祇園四条駅」3番出口より徒歩4分

営業時間：2部制（17:30-19:30 / 19:30-21:30）※ご予約制

席数：32室（全席禁煙）

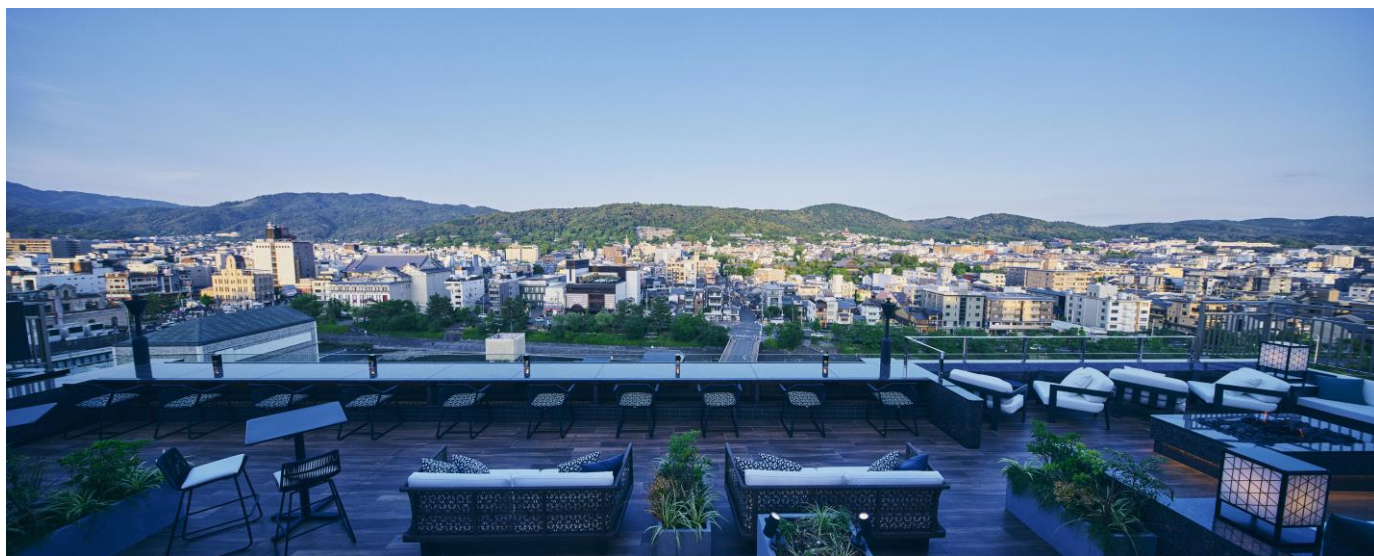
URL：<https://shijo-bettei.jp/kyokaiseki-higashiyama>

Instagram：<https://www.instagram.com/kyo.kaiseki.higashiyama>



「四条河原町温泉 空庭テラス京都 別邸」

四条河原町温泉 空庭テラス京都 別邸は、京都の魅力を存分に味わえる隠れ家的なホテルです。全室に備え付けられた自家源泉の露天風呂に浸かりながら、都の町並みや東山を眺める贅沢なひとときをお楽しみいただけます。春夏秋冬それぞれの風情や季節ごとの美味を心ゆくまでご堪能ください。



四条河原町温泉 空庭テラス京都 別邸

住所：京都市下京区河原町通四条下る2丁目稲荷町 324 番地

電話番号：075-352-4002

URL：<https://shijo-bettei.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/soraniwa.bettei/>

サンフロンティアホテルマネジメント株式会社

創業以来、社是を「利他」に定め、ご宿泊いただくお客様に、心安らかに、快適に滞在してもらいたいという想いから、働くスタッフの心が温かい愛に溢れた従業員教育を大切にしています。その結果としてお客様視点を徹底的に追求するホテル運営を行っています。どのホテルブランド（温泉&リゾート・シティリゾート・地域創生・オリジナルコレクション）も、働く従業員の笑顔が溢れる心温かい接客、そして、きめ細やかな心遣いで、お客様にはパーソナルなプラス アルファをお届けし、“心温かい楽しいホテル”につくり込んでいます。

世界各国のお客様に喜んでいただくために、お客様視点にこだわり、日本ならではの和の心を取り入れたおもてなしを提供し、お客様にとって「世界でたった一つのホテル」と感じていただけるホテルを目指しています。

当社は、今後も引き続き、人が集うホテル・観光事業を通じて、地域に人の流れと活気を生み出し、地域の発展に貢献することを目指してホテル開発・運営拡大に取り組みます。

“ゼロから作り上げる喜びを味わえるサンフロンティア・ホテルグループ”の強みを活かし、日本全国で多様なホテルを展開してまいります。

【会社概要】

会社名：サンフロンティアホテルマネジメント株式会社

代表取締役社長：堀口 智顕

設立：2015年8月

本社：東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル 8階

事業内容：ホテル開発・運営事業等 URL：<https://www.sfhm.co.jp>

<本件のお問い合わせ先>

サンフロンティアホテルマネジメント マーケティング 中山

TEL：03-6858-5280 / E-mail：marketing@sfhm.co.jp