

RENEWAL ROPEN

リニューアルオープン



2024.4.5

【美食ランチが楽しめるゴルフ場レストラン】

洋食から和食までより多くのお客様にお楽しみいただけるよう、
二人の料理人が趣向を凝らした料理を幅広く取り揃えます。



フレンチ・洋食監修

Michiaki Itch
伊藤道彰

和食監修

Kenichi Yamaguchi
山口謙一

PROFILE

1965年 京都府出身

(株)京都ホテル(現 京都ホテルオークラ)でキャリアをスタート
アルザス地方「ポーレンベルグ」にて研鑽

2004年「ピエール・テタンジェ国際料理コンテスト」
日本大会ファイナリスト

2008年、2012年「世界料理オリンピック」日本代表、
2008年銀メダル、2012年銅メダル獲得

2017年「京都府の現代の名工」選出

2018年 国際レストランコンクール
第5回「フレール・エーベルラン杯」準優勝

PROFILE

1971年 京都府出身

16歳から4年間「鮎 蘭寿」にて寿司を学びその後渡米

カリフォルニア サンフランシスコの日本食店「季吉」で
和食、寿司職人として勤務

帰国後、「花遊小路 江戸川」で鰻と会席料理を学ぶ

31歳で独立し、京都に「割烹 軸山」を開業

現在は円居グループに入社し、和食部門の料理監修を担当

Lunch Menu



フレンチプレート お食事券プラス 880 円
お食事券なし 1,768 円



彩り和食の三段重 お食事券プラス 880 円
お食事券なし 1,768 円



大人様ランチプレート お食事券プラス 550 円
【ハンバーグ / 海老フライ / 海の幸のクリームコロッケ】お食事券なし 1,518 円



大人のホットドッグ お食事券プラス 0 円
お食事券なし 968 円



グリルドチキン ガーリックソース お食事券プラス 550 円
お食事券なし 1,518 円



特製ビーフカレー お食事券プラス 0 円
お食事券なし 968 円



スパゲティ 丹波味わい鶏と野菜のソース
お食事券プラス 0 円
お食事券なし 968 円



九条ネギの醤油ラーメン お食事券プラス 0 円
お食事券なし 968 円



絶品カレーうどん お食事券プラス 220 円
お食事券なし 1,188 円

他にもメニューは多数ご用意しております。

Morning

京風朝カレーライス 500 円

ソフトドリンクバー 300 円
(珈琲含む)

朝カレー&ドリンクバー 600 円

営業時間 平日 9:30 ~ 15:30

土日祝 7:30 ~ 15:30

定休日 不定

レストランは 3 階にございます。

