



祇園

GION



当店についてのご案内

Information



オーダー方法

当店はコースでご注文を承っております。メニューよりご希望のコース、ドリンクのご注文をお願いいたします。追加のオーダーやご希望はお気軽にスタッフにお申し付け下さい。

- 当店のお肉の食べ方として、数種類の「たれ」のご用意がございます。
- アレルギーや食べられない食材のある方は、スタッフへお申し付け下さい。
- お肉が苦手なお客様はお野菜中心のコースをご用意させていただきます。(前日までのご予約で対応させていただきます。)
- お箸をお使いになれない方は、フォーク&スプーンをご用意させていただきます。
- お水は無料サービスですのでお気軽にお申し付け下さい。
- ラストオーダーにつきまして。
平日 22:00(ドリンク・アラカルト料理)閉店23:00。
土曜・祝日 21:30(ドリンク・アラカルト料理)閉店22:30。



こだわり

当店は日本古来の囲炉裏で焼く「JAPANESE BBQ」スタイルのお食事をご提供させていただいております。厳選された食材を、炭火でゆっくりとご堪能ください。

当店ではお食事に合わせてお酒を各種ご用意しております。



ウキスキー

希少価値の高いジャパニーズウキスキー（山崎12年・山崎・響・白州・知多・角）を、多種ご用意しております。ショット（ストレート・ロック・ソーダ割・水割り）でのご提供しております。



ワイン

他店では無いサービスとして、航空会社の、「ビジネスクラス・ファーストクラス」の、赤ワイン、白ワインを、ご用意しております。お食事に華を添える事間違いございませんので、どうぞ、お選びください。



シャンパン・スパークリングワイン

ブランド銘柄から、リーズナブルなものまでご用意しておりますので、お気軽にスタッフにメニュー依頼をお願いします。

当店では炭にこだわり、黒炭という内閣総理大臣賞を受賞した貴重な炭を使用しております。

見た目も美しく、煙や匂いもほとんどない炭です。
黒炭の風情をどうぞお楽しみください。



店内について



- トイレは1階はエントランスの隣にあります。2階は個室の隣と廊下奥にあります。
- 店内は電子タバコのみ喫煙可です。
- 窓際ではお静かに願います。
- 換気のため、窓は閉めないで下さい。



炭の取り扱い・囲炉裏について



- 炭の取り扱いに関してはスタッフが行います。火には十分ご注意ください。飛び火などで万が一、お洋服・お荷物に穴があいた場合など当店では責任を負いかねますのでご了承ください。
- 囲炉裏に電子タバコやゴミを捨てないでください。



お支払について

- 現金、クレジットカード、その他キャッシュレス決済のご利用可能です。
- 領収書のご用意も可能です。

それではごゆっくりお過ごしくださいませ。



祇園コースメニュー

Gion Course Menu

コースメニュー 清水

Course Menu

7,800円(税別)

【囲炉裏BBQお楽しみコース】

祇園自慢の囲炉裏BBQで黒毛和牛串、やまゆりポーク串、日向鶏つくねと鶏チャーシュー串をご用意。祇園オリジナルの益子焼の器でお楽しみください。

座付スープ

大和しじみの冷やしスープ 麦みそ仕立て

肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司や神戸牛生ハム果実包みの肉料理と季節のお料理をひと口ずつ盛り込みました

名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ

岩塩と自家製タルタルソースで

囲炉裏BBQ

黒毛和牛串
日向鶏軟骨つくねと鶏チャーシュー串
塩麴やまゆりポーク串
栃尾あぶらげ 季節の野菜など

お食事

下記、お食事より1品お選び下さい

冷やしそうめん or 牛スジカレーのミニ丼

デザート

本日のデザート

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



KiyomizU

コースメニュー

Course Menu

嵐山

9,800円(税別)

【囲炉裏BBQ満足コース】

祇園自慢の囲炉裏BBQで黒毛和牛サーロイン串、日向鶏つくねと塩麩やまゆりポーク串、夏の風物詩「鮎」の炭火焼、夏野菜焼き数種、お食事はオリジナルの涼風土鍋そうめんをお楽しみ頂けます。

座付スープ

大和しじみの冷やしスープ 麦みそ仕立て

肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司や神戸牛生ハム果実包みの肉料理と季節のお料理をひと口ずつ盛り込みました

名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ

岩塩と自家製タルタルソースで

囲炉裏BBQ

黒毛和牛サーロイン串
日向鶏軟骨つくねと塩麩やまゆりポーク串
鮎踊り串炭火焼き
栃尾あぶらげ 季節の野菜など

お食事

すだち香る 涼風土鍋そうめん

ピリ辛豆乳胡麻ダレと旨だしつゆ

デザート

本日のデザート

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



Arashiyama

コースメニュー
Course Menu

祇園

12,800円(税別)

【囲炉裏BBQ 人気No.1コース】

祇園自慢の囲炉裏BBQで黒毛和牛サーロイン串、日向鶏つくねと塩糍やまゆりポーク串、夏の風物詩「鮎」の炭火焼、夏野菜焼き数種、夏の逸品で黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶと夏野菜、お食事はオリジナルの涼風土鍋そうめんをお楽しみ頂けます。

座付スープ

大和しじみの冷やしスープ 麦みそ仕立て

肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司や神戸牛生ハム果実包みの肉料理と季節のお料理をひと口ずつ盛り込みました

名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ

岩塩と自家製タルタルソースで

夏の逸品

黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶと夏野菜

囲炉裏BBQ

黒毛和牛サーロイン串
日向鶏軟骨つくねと塩糍やまゆりポーク串
鮎踊り串炭火焼き
栃尾あぶらげ 季節の野菜など

お食事

すだち香る 涼風土鍋そうめん
ピリ辛豆乳胡麻ダレと旨だしつゆ

デザート

本日のデザート

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



Gion

コースメニュー **金閣**

Course Menu

22,800円(税別)

【ワンランク上の囲炉裏BBQ贅沢コース】

祇園自慢の囲炉裏BBQで黒毛和牛ヒレ肉串、黒毛和牛サーロイン串、夏の風物詩「鮎」の炭火焼、夏野菜焼き数種、夏の逸品で黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶと夏野菜、お食事はオリジナルの涼風土鍋そうめんをお楽しみ頂けます。

座付スープ

大和しじみの冷やしスープ 麦みそ仕立て

肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司や神戸牛生ハム果実包みの肉料理と季節のお料理をひと口ずつ盛り込みました

名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ

岩塩と自家製タルタルソースで

夏の逸品

黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶと夏野菜

囲炉裏BBQ

黒毛和牛ヒレ肉串
黒毛和牛サーロイン串
鮎踊り串炭火焼き
栃尾あぶらげ 季節の野菜など

お食事

すだち香る 涼風土鍋そうめん
ピリ辛豆乳胡麻ダレと旨だしつゆ

デザート

本日のデザート

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



Kinkaku

神戸BBQプレミアムコース

38,800円(税別)

【厳選 囲炉裏BBQ最高峰食材コース】

祇園自慢の囲炉裏BBQで神戸牛シャトーブリアン串、神戸牛サーロイン串、夏の風物詩「鮎」の炭火焼、夏野菜焼き数種、夏季の逸品で神戸牛サーロイン焼きしゃぶと夏野菜、お食事はオリジナルの涼風土鍋そうめんをお楽しみ頂けます。

座付スープ

大和しじみの冷やしスープ 麦みそ仕立て

肉前菜

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司や神戸牛生ハム果実包みの肉料理と季節のお料理をひと口ずつ盛り込みました

名物

祇園特製 神戸肉メンチカツ

岩塩と自家製タルタルソースで

夏の逸品

黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶと夏野菜

囲炉裏BBQ

神戸牛シャトーブリアン串
神戸牛サーロイン串
鮎踊り串炭火焼き
栃尾あぶらげ 季節の野菜など

お食事

すだち香る 涼風土鍋そうめん
ピリ辛豆乳胡麻ダレと旨だしつゆ

デザート

本日のデザート

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



Kobe

アラカルト

祇園の肉前菜

2,200円

祇園へご来店のすべてのお客様に、祇園料理のプロローグとなる「肉前菜」をお楽しみ頂きけるようご用意させて頂いております。

御献立

黒毛和牛ローストビーフうにく寿司 / 焼海苔 / わさび
神戸牛生ハムとメロン / 花茗荷酢取り / とろ湯葉キャビア
花穂 / 美味だし醤油 / クリームチーズ味噌漬のピンチョス
旬の野菜料理をひと品

冷 菜

いぶりがっことクリームチーズのポテトサラダ	880円
高糖度冷やしアメラトマト	880円
神楽坂の寄せおぼろ豆腐	880円
もろきゅう 金山寺味噌添え	880円
キムチとお漬物の盛り合せ	990円
塩昆布グリーンサラダ	1,100円
オリジナルチーズとナッツの盛り合せ	1,320円

表示価格は全て税込み価格です

温 菜

名物 神戸肉メンチカツ 岩塩と自家製タルタルソース	550円
肉付やげん軟骨の唐揚げ	990円
宮崎銘柄鶏日向鶏の唐揚げ	1,320円
山梨黒藤農場ハーブ卵のだし巻き玉子	1,320円

囲炉裏BBQ

神戸牛サーロイン串 1本	5,280円
黒毛和牛サーロイン串 1本	3,080円
神奈川ブランド豚「やまゆりポーク」串 1本	1,320円
宮崎ブランド鶏「日向鶏」自家製つくね串 1本	1,320円
BBQ野菜5種盛り	990円
イカ丸干し(ワタ入り) 姿1枚	1,078円
えいひれ 姿1枚	770円
たたみいわし 2カット	770円

祇園だししゃぶ鍋

黒毛和牛と野菜のすきしゃぶ 締め付き 2人前	7,700円
黒毛和牛と野菜の雲丹だししゃぶ 締め付き 2人前	9,900円

デザート

本日のデザート	880円
---------	------

表示価格は全て税込み価格です