

納涼川床

2025

京の夏の風物詩

のうりようかわゆか

東山の眺望と鴨川のせせらぎを着に、季節の味に舌鼓を打つ。
京の風情と涼風わたる「がんこ高瀬川二条苑」の川床。
高瀬川源流が育む四季彩豊かな庭園とともに、
粋な夕べのひとときを満喫ください。


がんこ 高瀬川 二条苑



 **がんこ** 高瀬川 **二条苑**

〒604-0922 京都市中京区木屋町通二条下ル東生洲町484-6

☎075-223-3456

当店はサービス料10%を頂戴致します

●表示価格はサービス料(10%)と消費税込みの価格です●

<https://www.gankofood.co.jp/yashiki/nijyoen/>



夜 17:00~21:00 / 2025年5月1日(木)~9月30日(火)

昼 11:00~15:00 / 2025年5月1日(木)~5月31日(土)
9月1日(月)~9月30日(火)

※天候不順の場合は、室内にてご用意させていただきます。

ご宴会のお席に
舞妓さんを呼ぶことができます
詳しくは従業員にお問い合わせください



舞妓プラン

懐石料理 + **特別価格 60,000円**

ご人数によるおひとり様料金例(お料理代別)

5名様 / 12,000円	20名様 / 3,000円
10名様 / 6,000円	30名様 / 2,000円
15名様 / 4,000円	40名様 / 1,500円

(20名様で舞妓さん1人がおすすめです)

※写真等の時間が充分取れない場合があります

《注意事項》

- 本頁の舞妓価格は懐石料理とのセットプランでの特別価格です。
- 懐石料理セット以外でも舞妓さんを手配できますが、価格が若干変わります。
- 舞妓さんのキャンセル料は手配成立段階から発生します。
- 舞妓さん、芸妓さん、地方さんの持ち込みには一部持ち込み料を頂戴致します。
- 花街の公休日には花代が別途発生する事があります。

5月と9月限定
お昼の膳

午前11時～午後3時

- お昼は5月と9月のみの営業となります
- 日除すだれを設置致しております

あおば 5,000円 (税込)
◆前菜・上造り・京風ゆば鍋・天ぷら・季節ご飯・留椀・デザート

せせらぎ 6,000円 (税込)
◆前菜・上造り・鮎塩焼・鱧しゃぶ・季節ご飯・留椀・デザート

はなえみ 7,500円 (税込)
◆前菜・上造り・鱧ちり・鮎塩焼・鱧しゃぶ・すし・留椀・デザート



写真は「せせらぎ 6,000円 (税込)」です
旬の素材により器・料理の内容が変わります

納涼川床料理

午前11時～午後9時



写真は「鱧しゃぶ ゆうがお 9,500円 (税込)」です
旬の素材により器・料理の内容が変わります



写真は「神戸牛すき せみしぐれ 16,000円 (税込)」です
旬の素材により器・料理の内容が変わります

京風ゆば鍋 ほたる 8,000円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 10,000円

- ◆前菜・上造り・冬瓜冷やし鉢・京風ゆば鍋・鮎塩焼・すし・留椀・デザート

飲み放題 (120分間)
ビール・純米酒・梅酒・焼酎・チューハイ・ワイン
ウイスキー・ビールテイスト飲料
ソフトドリンク

鱧しゃぶ ゆうがお 9,500円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 11,500円

- ◆前菜・上造り・鱧ちり・冬瓜冷やし鉢・鱧しゃぶ・鮎塩焼・すし・留椀・デザート

神戸牛すき ゆうがお 11,000円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 13,000円

- ◆前菜・上造り・鱧ちり・冬瓜冷やし鉢・神戸牛すき・すし・留椀・デザート

鱧しゃぶ ゆうすずみ 12,500円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 14,500円

- ◆前菜・上造り・鱧ちり・冬瓜冷やし鉢・鱧しゃぶ・鮎塩焼・あわびステーキ・上すし・留椀・デザート

神戸牛すき ゆうすずみ 14,000円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 16,000円

- ◆前菜・上造り・鱧ちり・冬瓜冷やし鉢・神戸牛すき・あわびステーキ・上すし・留椀・デザート

鱧しゃぶ せみしぐれ 14,500円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 16,500円

- ◆前菜・特上造り・鱧ちり・冬瓜冷やし鉢・鱧しゃぶ・鮎塩焼・焼たらばがに・上すし・留椀・デザート

神戸牛すき せみしぐれ 16,000円 (税込) **飲み放題付 (税込)** 18,000円

- ◆前菜・特上造り・鱧ちり・冬瓜冷やし鉢・神戸牛すき・焼たらばがに・上すし・留椀・デザート