



ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
KYOTO

蕎麦の会

そばきり 萬屋町助六の特別な蕎麦の会第2弾



そばきり 萬屋町助六
主人 小林 明

2023年
11月9日(木)

昼の部:12時～14時
夜の部:18時～20時

定員各20名(先着順)

お一人様 ¥11,000(税込・ドリンク別)

※料金には税金・サービス料が含まれております。(ご予約制)

ANAクラウンプラザホテル京都

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前
www.anacpkkyoto.com

Tel 075-231-1155 Fax 075-231-5333

そばきり 萬屋町 助六 主人 小林 明

岐阜県関市「そばきり 萬屋町 助六」の主人・小林明さんは蕎麦を打つために生まれてきたような人物です。日々鍛錬、常にお客様に喜んでいただける蕎麦のことだけを考えるのです。小林さんの打つ蕎麦は大地の恵みをたっぷり感じとることができます。同時に季節の移ろいに敏感で、食材と向き合う姿勢が半端ではありません。常に変化と進化を続けるのが小林明さんです。

今回は目の前で蕎麦をうち、天ぷらを揚げてくださいます。お料理はコース仕立て。五感で楽しめる蕎麦の会、ぜひお越しください。



岐阜県関市の名店「そばきり 萬屋町 助六」をお迎えして、特別な蕎麦の会を開催します。
春に行われた「蕎麦の会」の大好評に続く第2弾！ぜひお楽しみ下さい。

■お申し込み・お問い合わせ

【お申し込み方法】完全ご予約、事前ご入金制となります。

【ご予約に関しての
お問い合わせ・お申し込み】 Tel 075-252-8566 宴会販売部（ご予約承り時間 10:00～19:00）
Fax 075-231-2160（下記お申し込み書にてご送信ください。）
E-mail banquet@anacpkyoto.com（下記お申し込み書の内容をご記載の上ご送信ください。）

【お支払い方法：お振込】ご予約お申込み後1週間以内に、銀行振込にてお願いいたします。

＜振込先銀行＞ 三井住友銀行 近畿第一支店 普通 5036119

受取人：ANAクラウンプラザホテル京都（裕進観光株式会社 ユウシンカンコウ（カ））

*振込手数料はお客様負担をお願いいたします。

*ご入金確認後、承りのご連絡を差し上げます。

*お振込み後のキャンセルはいたしかねます。

※参加費をご持参いただく場合は、ANAクラウンプラザホテル京都 2階 サロンで承ります。

----- お申し込み書 (Fax 075-231-2160) -----

ご予約者名：

連絡先電話番号：

ご住所：〒

参加人数： 大人 名様

日程：2023 年 11 月 9 日 (木)

(どちらかに☑を付けてくださいませ)

☐ 昼の部 (11:30～ 受付開始)

☐ 夜の部 (17:30～ 受付開始)

ANAクラウンプラザホテル京都

www.anacpkyoto.com

宴会販売部 (ご予約承り時間 10:00～19:00)

Tel 075-252-8566 Fax 075-231-2160

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前

備考

--