

ANAクラウンプラザホテル京都主催


ANA
CROWNE PLAZA
AN IHC HOTEL
KYOTO

蕎麦の会

そばきり

萬屋町 助六

秋の特別な



そばきり 萬屋町 助六
主人 小林 明

2025年
11月6日(木)

時間／昼の部：12時～14時
夜の部：18時～20時

ご予約制

会場／ANAクラウンプラザホテル京都
2階「醍醐の間」

定員／各20名（お申込先着順）

料金／お一人様 12,000円（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。

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 Tel:075-231-1155 Fax:075-231-5333
www.anacpkyoto.com

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、秋ならではの特別な蕎麦の会を開催します。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合せ・お申し込み】

Tel/075-231-1155(ご予約承り時間10:00~19:00)※蕎麦の会のご予約とお伝えください。

Fax/075-231-2160(下記お申込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：ご予約お申し込み後1週間以内に銀行振込にてお願いいたします。

〈振込先〉三井住友銀行(0009) 京都支店(496) 普通 5243415

口座名：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でお振り込みください。

※ご入金確認後、承りの連絡をさせていただきます。

※お振込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。

----- お申込書(Fax 075-231-2160) -----

ご予約者名：

ご連絡先電話番号：

ご住所：〒

ご参加人数：大人 名様

日程：2025年11月6日(木) (ご参加希望の部に☑を付けてください)

☐ 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

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

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前

備考

--