

都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel



←丹波方面 東山方面→
京都駅 地下ボルタC6出口、新阪急ホテル前から徒歩7分でお越しいただけます

〒600-8222
京都府京都市下京区東中筋通七条上がる文覚町395
tel. 075-371-5421 fax. 075-371-4464
✉ info@towa-ryokan.jp
www.towa-ryokan.jp



都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel



施設のご案内



施設概要

建物構造

本館地上4階 地下1階
全和室・バス、ウォシュレットトイレ付にて12室
総畳数 179畳 内、宴会場63畳

避難場所

当館より徒歩1分、西本願寺

非難口

東側屋外非常階段、西側正面玄関 各部屋避難経路図設置

管轄機関

保健福祉局医療衛生推進室医療衛生センター
〒604-0835 京都府京都市中京区御池通高倉西入
高宮町200 tel:075-746-7212

下京警察署

〒600-8413 京都市下京区烏丸高辻上る
大政所町682 tel:075-352-0110

下京消防署

〒600-8191 京都市下京区五条通高倉西入る
堺町 tel:075-361-4411

康生会武田病院(緊急病院)

〒600-8558 京都市下京区塩小路西洞院東入る
tel:075-361-1351

館内放送

フロントにてご使用いただけます。(全館貸切のみ)廊下全館連絡可。

電話

生徒様のお部屋のみ内線外線カット致します。

カギ

基本的に生徒様にはお渡し致しません。
(使用の場合は先生方一括管理)

貴重品

貴重品袋にて、フロントでお預かり致します。
先生方は客室の金庫もご利用頂けます。

入浴

地下1階・・・8名用(女性)1箇所・6名用(男性)1箇所
生徒様は地下浴場をご使用いただいております。
(1時間～2時間貸切にて)
(シャンプー、リンス、ボディソープ備え付け)

アメニティ

基本的には生徒様のお部屋にはついておりません。

エレベーター

生徒様のご使用はご遠慮いただいております。

食事

地下1階大広間
内容は別紙お食事パンフレットをご参照下さい。

寝具

生徒様は、各自ご用意をお願いしております。
(お部屋に敷き方案内を用意しております)

冷蔵

各部屋空の冷蔵庫設置有り。

《オプション》

その他ご予算に応じて、部屋風呂使用、アメニティのご用意もさせていただきます。
また、先生別食や生徒様のお部屋食、生徒様の寝具のご用意も承ります。
水筒の補充は行っておりませんが、ペットボトルの手配は承っております。
大広間 生徒様のご利用は21時半まででお願いしております。
何かございましたら一度お問い合わせくださいませ。



2間続き和室



8畳和室



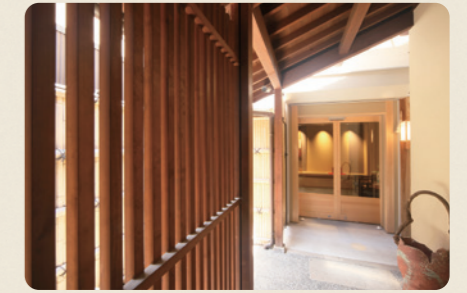
大広間



ロビー



地下1階浴場



エントランス

間取り図



都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel



←丹波方面 東山方面→
京都駅 地下ボルタC6出口、新阪急ホテル前から徒歩7分でお越しいただけます

〒600-8222
京都府京都市下京区東中筋通七条上がる文覚町395
tel. 075-371-5421 fax. 075-371-4464
✉ info@towa-ryokan.jp
www.towa-ryokan.jp



都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel



食物アレルギー対応メニュー

食物アレルギー対応メニュー

当館では食物アレルギーを起こしやすいとされる特定原材料等28品目不使用のアレルギー対応メニューをご用意いたしました。ご本人様のみならず、生徒様を送り出す保護者様、引率する先生様にも安心していただけるお食事をご準備できるような努めてまいります。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

料理長 田淵 理弥 代表取締役(調理師) 太田 剛輔

特定原材料等28品目とは 食品衛生法で表示が義務付けられた特定原材料の7品目と表示が推奨されている21品目です。

表示が義務付けられた特定原材料7品目



表示が推奨されている原材料21品目

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド

1日目 夕食



- 鰯のみそ焼き 鰯・きゃべつ・米味噌・みりん・砂糖・塩
- きのこ鍋 しめじ・えのき・白ネギ・舞茸・昆布だし・米醤油・塩
- 茄子の揚げ浸し 茄子・大根・昆布だし・葱
- じゃが芋団子 じゃがいも・大葉・片栗粉・油・砂糖・米醤油
- おすまし 昆布だし・えのき・とろろ昆布・塩
- 自家製漬物 胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
- 白米 米 冷製ぜんざい 小豆・白玉・塩・砂糖

2日目 朝食



- 鰯の照り焼き 鰯・米醤油・砂糖・みりん
- おひたし ひじき・人参・しいたけ・米醤油・昆布だし
- グリーンサラダ きゃべつ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・トマト
- お味噌汁 昆布だし・米味噌・塩・人参・大根・葱
- 自家製漬物 胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
- 白米 米

2日目 夕食



- 鰯の唐揚げ 鰯・塩・片栗粉・油・きゃべつ・トマト・レモン・ポテトフライ
- 揚げ野菜のポトフ 昆布だし・南瓜・人参・玉ねぎ・コーン・じゃが芋
- こんにゃくうどん(夏は冷製) とろろ昆布・糸こんにゃく・しいたけ・人参・玉ねぎ・昆布だし・塩・青のり
- 小芋の揚げ煮 小芋3個・大葉・出汁・みりん・葛・塩・なたね油・昆布だし
- おすまし 昆布だし・水菜・しめじ・白玉・塩
- 自家製漬物 胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
- 白米 米 かぼちゃとあずきの炊合せ(甘味) かぼちゃ・あずき・塩・砂糖

3日目 朝食



- 白身魚のムニエル 白身魚・オリーブオイル・塩・レモン
- おひたし もやし・小松菜・米醤油・昆布だし
- グリーンサラダ きゃべつ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・トマト
- お味噌汁 昆布だし・米味噌・塩・かぼちゃ・葱
- 自家製漬物 胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
- 白米 米

選びました調味料

- 米醤油 製造者 大高醤油株式会社(原材料:米・塩)
- 無添加米味噌 製造者 マルカ味噌株式会社(原材料:米・塩)
- 食塩 海水
- 上白糖パールエース 糖
- 本みりん 餅米・米麴・醸造アルコール・糖類
- 日本酒 米・米麴・醸造アルコール・糖類・酸味料
- 日清キャノーラ油 食用なたね油
- 片栗粉 加工澱粉(馬鈴薯・澱粉)
- 葛粉 吉野本葛
- 白玉粉 餅粉
- 道明寺粉 餅粉
- GABANブラックペッパー 黒コショウ
- クレイジーソルト 岩塩・ペッパー・オニオン・ガーリック・タイム・セロリー・オレガノ

3日目 夕食



- 白身魚の天ぷら 青紫蘇風味 白身魚2切れ・きゃべつ・レモン・大葉・片栗粉・塩
- 野菜の道明寺蒸し 餅米・かぼちゃ・人参・グリーンピース・葛・塩・みりん・昆布だし
- 焼き糸こんにゃく 糸こんにゃく・コーン・にら・もやし・塩・胡椒
- 蓮根饅頭 蓮根・もち米・塩・青菜・昆布だし・片栗粉
- おすまし 昆布だし・餅・大根・人参・塩
- 自家製漬物 胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
- 白米 米 ぜんざい 小豆・白玉粉・塩

4日目 朝食



- 鰯の塩焼き 鰯・バセリ
- おひたし かぼちゃ・砂糖・米醤油・昆布だし
- グリーンサラダ きゃべつ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・トマト
- お味噌汁 昆布だし・米味噌・塩・大根・人参
- 自家製漬物 胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
- 白米 米

ご留意事項

- 食物アレルギー対応メニューは一般のメニューと同じ厨房で調理するため、食材保管、調理器具、食器、空気等から微量のアレルゲンが混入する場合があります。アレルゲンの完全な除去は困難です。細心の注意を払い、できる限りアレルゲンの除去に努めた料理の提供をさせていただきますが、完全な食物アレルギー対応メニューではございませんので予めご了承ください。
- 生徒様自身でアレルゲンを取り除くことが可能な方は、通常メニューでもご提供できます。取り除くことにご心配がありましたら、食物アレルギー対応メニューをおすすめいたします。
- 食物アレルギー対応メニューは、特別調味料等の手配もございましてご利用の14日前までにご連絡くださいませ。
- 写真はイメージです。食材等は時期によって変更になる場合がございます。

ご注意事項

- ※アレルギー対応メニューの内容を1日目、2日目、3日目を変動させることはできません。
- ※個々の対応をすることで起こりうる除去食の誤配膳等を防ぐため、当館の修学旅行メニューにて食物アレルギーの該当がある生徒様においては、こちらの食物アレルギー対応メニュー(専用メニュー)のみをご提供させて頂き、個々の代替をする事は控させていただきます。
- ※業務の制約上、完全にご要望にお応えすることが難しく、またアレルギーの感受性には個人差がありますので、重度のアレルギーの生徒様で当館の食物アレルギー対応メニューを希望される場合は、安全のためにも必ずかかりつけのお医者様にご相談ください。
- ※なお、重篤な食物アレルギー症状をお持ちの生徒様に関しましては、生徒様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。その場合、ご自身での食事の持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

●京都府の健康づくり対策として食物アレルギーのあるお子様に、安心して修学旅行等の校外活動(以下修学旅行等という)をお楽しみいただくため、アレルギーの状況を事前にお教え頂く事前調査にご協力をお願いしております。京都府内の宿泊施設、食事提供施設においては提出頂いた調査票に基づき、食物アレルギー対応食を提供させていただきます。食物アレルギーの子・京都おこしやす事業に基づき、食物アレルギー対応のための体制づくりに取り組んでいます。

都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel

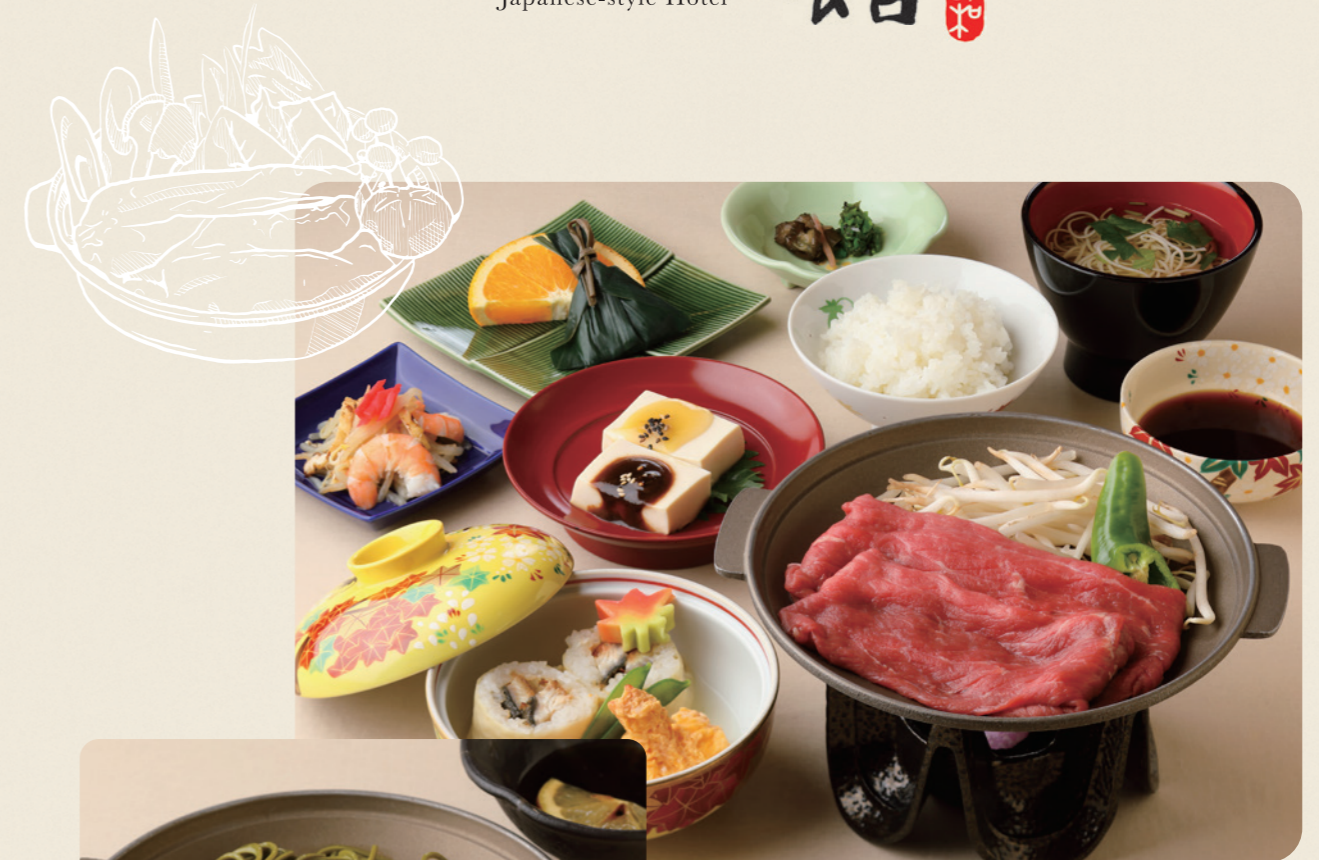


〒600-8222
京都府京都市下京区東中筋通七条上がる文覚町395
tel. 075-371-5421 fax. 075-371-4464
✉ info@towa-ryokan.jp
www.towa-ryokan.jp



都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel



お料理のご案内

夕食

美味なるおもてなし。都和で過ごすひと時。

メインディッシュから一品+グループAとBからそれぞれ一品お選びいただけます。
たったひとつの組み合わせをご堪能ください。

◎夕食の組み合わせ例 ※夕食には全てご飯・お吸物・三点セット(お漬物・酢の物・デザート)がついてきます。



◎当館では全て手作りでお出ししておりますので、メニューは二週間前までにお決めいただけますようお願いいたします。

【メインディッシュ】



●とんかつ



●唐揚げ 3種のお味で



●海老と魚フライ

【グループA】



●豆腐田楽



●春巻き



●京風たこ焼き



●ちまき

【グループB】

こちらはコンロで温めながらお召し上がりいただけます。



●湯葉と豆腐の豆乳鍋



●都和そば



●奉書鍋(7・8月以外で承ります。)



●焼きしゃぶ



●煮込みハンバーグ



●ロールキャベツ



●海鮮クリーム煮



●烏賊の朴葉焼き

朝食

「京のおばんざい朝食」から抜粋した和食プランや、
親しみやすい洋朝食のバリエーションをお楽しみくださいませ。



●和朝食

温泉卵 焼き魚 小鉢 銀餡豆腐
お漬物 お味噌汁 味付け海苔(又はふりかけ)



●洋朝食(ご飯)

ミートオムレツ・ハム・温野菜 サラダ 小鉢
お漬物 お味噌汁 ふりかけ(又は海苔)

パン朝食A



ミートオムレツ・ハム・温野菜 サラダ
ジャーマンポテト コーンクリームスープ
スイートルールパン クロワッサン

または

パン朝食B



ミートオムレツ・ハム・温野菜 サラダ
ジャーマンポテト ベジロール(にんじん)
ベジロール(ほうれん草) コンソメスープ

※パン食をお選び頂いた場合、お飲み物は
紙パックジュース(野菜ジュース)を提供致します。

パン朝食に変更が可能
※洋朝食の主食をパンに変更できます



会席

京料理を体験してほしいというオーナーの
食育が反映された京会席入門セットです。
酢の物、炊き合わせ、焼き物、
国産黒毛和牛の焼きしゃぶをあわせました。



●会席入門セット ランクアップメニューとなります。

鍋

国産黒毛和牛、
九条ねぎやちくわ麩等を
ふんだんに使用した、
京都ならではの
すき焼きです。

●篠田鍋 (連泊の場合)



●すき焼き

【鍋は4~6名様でみなさま一緒にお召し上がりいただけます。】

老舗料亭で修行を積んだオーナーシェフが全てを監修。