都和旅館
Towa Ryokan
Japanese-style Hotel

京都駅 地下ポルタ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

教育旅行で京都の旅館をご検討いただける事、本当に嬉しく思います。

畳の部屋に座布団を置いて座る

私達には当たり前の事ですが、中には座布団の上に起立する方もおられます。
でも仕方ないんどす。今は家の中に畳のお部屋もお座布団もぐんと減ったと聞きます。
ご両親かておうちにないもん、どうやって作法を指導できるでしょうか。
けど日本の文化は外国の方々にも注目されていて、特に禅の世界は多くの人々を惹きつけています。世界に誇るべき文化やと私は考えます。

茶道文化の発祥地京都に　学生の頃修学旅行に行ったの
そして旅館に泊まったの

旅館では職員さんや女将さんはこんな感じだったのよと自慢してもらえるよう私達は日々努力しております。

都和は昭和に建てられた鉄骨の建物です。
私達はいわゆる京都の路地にあるため、周りはほぼ民家です。
つまり京都の町が残っているのどす。
先生方は「うるさいといわれませんか」と心配してくれはりますが、鉄骨の建物は意外と頑丈にシャットアウトしてくれるのどす。

京都にはまだまだお人の暮らしが町に残っています。そんな町に都和はあります。

畳で座って食べる
正座をしてみる
隣の人と近くなり自然と仲良くなる
お布団を敷いてみる
みんなと一緒にひと部屋で過ごせる

都和の職員一同、皆様をお迎えさせて頂く事を心より願っております。

都和旅館 女将
太田佳子

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
生徒様のご使用はご遠慮いただいております。

食事
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。

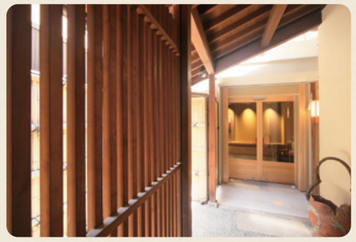
《オプション》
その他ご予算に応じまして、部屋風呂使用、アメニティのご用意もさせていただきます。
また、先生別食や生徒様のお部屋食、生徒様の寝具のご用意も承ります。
水筒の補充は行っておりませんが、ペットボトルの手配は承っております。
何かございましたら一度お問い合わせくださいませ。

2間続き和室

8畳和室

ロビー

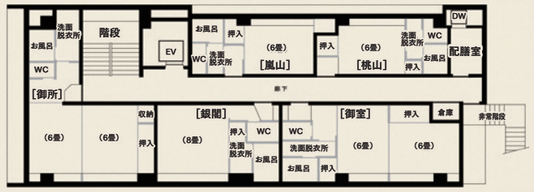
地下1階浴場


エントランス

間取り図

3F

4F



1F

2F

B1F

都和旅館

Towa Ryokan
Japanese-style Hotel

京都駅 地下ポルタ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

特定原材料など 28品目除去

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努めてまいります。皆様のお越しを心よりお待ちいたしております。

料理長　田渕 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8品目と表示が推奨されている20品目です。

表示が義務付けられた特定原材料8品目

えび　かに　くるみ　小麦　そば　卵　乳　落花生

表示が推奨されている原材料20品目

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・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

鰈のみそ焼き	鰈・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・醤油風味調味料(国内製造酒粕・食塩・米麹・昆布だし・鰹出汁・アルコール)・アルコール類・酒粕・鰹・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・醤油風味調味料(国内製造酒粕・食塩・米麹・昆布だし・鰹出汁・アルコール)・アルコール類・酒粕・鰹
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

鰆の照り焼き	鰆・醤油風味調味料(国内製造酒粕・食塩・米麹・昆布だし・鰹出汁・アルコール)・アルコール類・酒粕・鰹・砂糖・みりん
おひたし	ひじき・人参・しいたけ・醤油風味調味料(国内製造酒粕・食塩・米麹・昆布だし・鰹出汁・アルコール)・アルコール類・酒粕・鰹・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

鰈の唐揚げ	鰈・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・醤油風味調味料(国内製造酒粕・食塩・米麹・昆布だし・鰹出汁・アルコール)・アルコール類・酒粕・鰹・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

醤油風味調味料	製造者 山崎醸造株式会社(酒粕[国内製造]、食塩、米こうじ、昆布だし、鰹節だし／アルコール)
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・米麹・醸造アルコール・糖類
日本酒	米・米麹・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

鯵の塩焼き	鯵・パセリ
おひたし	かぼちゃ・砂糖・醤油風味調味料(国内製造酒粕・食塩・米麹・昆布だし・鰹出汁・アルコール)・アルコール類・酒粕・鰹・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、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留意ください。
- 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すのでご利用の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えさせて頂きます。

※ 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頂きます。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

京都駅 地下ポルタ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

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。

とんかつ
メインディッシュ

＋

豆腐田楽
グループA

＋

都和そば
グループB

＋

◎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き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きます。

●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）

パン朝食に変更が可能
※洋朝食の主食をパンに変更できます

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
スイートロールパン　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。

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名様でみなさまご一緒にお召し上がりいただきます。】

●都和旅館の厨房は、日常の調理作業において、特定原材料8品目、およびその他表示のないアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っており、同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。また、食器や調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、厨房内の施設環境（食洗機も含む）により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性がございます。そのため、都和ではアレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設であることをご了承くださいませ。

●コンタミネーション等でアレルギー症状を呈する場合、お客様の安全を最優先とし、やむを得ずご利用をお断りさせていただく場合もございます。

老舗料亭で修行を積んだオーナーシェフが全てを監修。