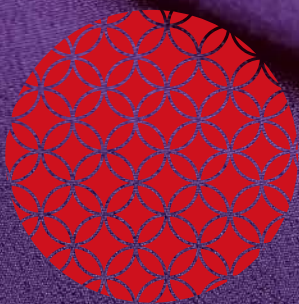


京老舗の味  
舞妓



# 老舗の味やこだわりの逸品は 「京老舗の味 舞妓」から。

京都駅2階の新幹線改札内にある「京老舗の味 舞妓」。  
京都を代表する老舗の料理や嗜好品、菓子や人気のお弁当など、  
「百味會」同人の商品を中心にそろえています。

京に生きる  
七十の味と人

## 百味會

ひやくみかい

昭和24年2月、京名物食品の復興をはかろうと開かれたのが始まりです。  
「百味」の語源は、仏教的色彩の非常に濃厚な供物を意味する「百味の御食」  
にあります。京都はさまざまな食文化を育んだ街、洗練の味わいは時代を超  
えて、今も脈々と生きている中、百味會伝承は百味會同人の使命であります。



### 目次 CONTENTS

2	亀屋清永	清浄歡喜団	20	千丸屋京湯葉	京湯葉
3	亀屋良長	烏羽玉	21	田中長奈良漬店	都錦味淋漬
4	亀屋良永	御池煎餅	22	土井志ば漬本舗	志ば漬
5	笹屋伊織	とら焼	23	原了郭	黒七味
6	聖護院八ッ橋総本店	八ッ橋	24	麩太	京麩
7	長五郎餅本舗	長五郎餅	25	文の助茶屋	甘酒
8	鶴屋吉信	柚餅	26	本田味噌本店	西京白味噌
9	とらや	羊羹	27	三嶋亭	牛肉
10	二條若狭屋	不老泉	28	村山造酢	千鳥酢
11	本家尾張屋	そば餅	29	山本本家	日本酒
12	豆政	夷川五色豆	30	渡辺木の芽煮本舗	木の芽煮
13	満月	阿闍梨餅	31	いづう	鯖姿寿司
14	一保堂茶舗	京銘茶	32	大市	すっぽん料理
15	茨木屋	京かまぼこ	33	辻留	茶懷石
16	かね正	鰻	34	萬亀楼	有職料理
17	澤井醬油本店	京もろみ	35	美濃吉	京料理
18	七味家本舗	七味唐がらし	36	西陣魚新	有職京料理
19	千枚漬本家 大藤	千枚漬	37	田ごと	京料理
			38	紫野和久傳	日本料理

\*本誌内の表示価格は、すべて消費税を含む「税込表示」です。  
\*2021年8月現在の料金などのデータを入れていますが、変更になる場合があります。ご注意ください。  
\*掲載の画像・イラストはイメージです。  
\*掲載の商品内容等は季節により変更となる場合がございます。  
\*施設については、補修・改修工事などでご利用できないこともあります。

発行人・編集人・発行所 ジェイアール東海関西開発株式会社





## 亀屋清永

かめやしよなが

創業元和3年(1617年)。「温故知新」を大切に、代々京菓子の伝統の技術、味を守ると共にお客さまに愛されるお店作りを志してきました。



### 清浄歓喜団

1個入 648円～

奈良時代、遣唐使により伝わった唐菓子的一种。中には7種類のお香を練りこんだ、こしあんが入っています。

### 月影

3個入 594円～

くるみが入った黒砂糖を羊羹状にしたもの。甘さ控えめに軽やかに仕上げています。



### 栗くり

5個入 864円～

一口サイズの丸くて可愛い桃山製焼き菓子。中は栗あんです。



## 亀屋良長

かめやよしなが

享和3年(1803年)創業。これからも京の自然と伝統を大切にしながらさらに精進いたします。



つややかに仕上げられた「烏羽玉」は、創業以来の代表銘菓です。



### 烏羽玉

6個入 486円～

波照間島産の黒糖を用いたこしあんに、寒天とけしの実をかけたもの。黒糖のコクと甘みが広がります。



# 亀屋良永

かめやよしなが

天保3年(1832年)創業。御池煎餅を代表銘菓とし、地元の皆様や全国のお客さまにもお喜び頂ける菓子作りを目指しています。



## 御池煎餅

丸缶22枚入 1458円～

いつまでも飽きない素朴な味に、版画家・棟方志功氏が手懸けたラベルで知られています。



本店の店舗は、寺町通御池の南西角にあります。



亀屋良永の店舗では、季節の生菓子や羊羹なども販売されています。

# 笹屋伊織

ささやいおり

享保元年(1716年)京の地に暖簾を掲げることとなり、以来、京都御所と神社仏閣・茶道お家元のご用だけを勤めてきました。



## どら焼

1棹1620円

東寺の僧から依頼を受け、寺の銅鑼(どら)で焼いたことが始まり。モチモチとした薄皮と、こしあんが絶妙です。

毎月20.21.22日  
のみ限定販売

## 千客万来

10個入1512円

栗入りの白あんに練乳、バター、蜂蜜を練り込み、しっとりと上品に焼き上げています。





# 聖護院八ッ橋総本店

しょうごいんやつはしそうほんてん

聖護院の地に起こり「玄鶴堂」の屋号を始まりとします。以来330年以上の間、京都を代表する銘菓として八ッ橋を作り続けています。

## 聖 祭菓

10個入 594円～

にっき味の生八ッ橋と抹茶を配合した生八ッ橋生地につぶあんを包み込んでいます。



## 八ッ橋

5号箱入 540円～

琴の形に焼き上げた、昔ながらの八ッ橋です。伝統の味と肉桂の香りが楽しめます。



## 生八ッ橋抹茶詰合せ

40枚入 594円

米粉を砂糖と肉桂で上品な味に仕上げました。素材が引つあんの入っていない生八ッ橋です。

# 長五郎餅本舗

ちょうごろうもちほんぽ

天正15年(1587年)、北野天満宮大茶会の折、豊臣秀吉に献上、銘名された昔ながらの名物菓子を販売しています。



## 長五郎餅

6個入 980円～

あっさりとしたこしあんを柔らかい餅で包んだ昔ながらのお餅です。



北野天満宮近くにある本店店舗には「御休み処」があり、抹茶と長五郎餅がいただけます。

長五郎餅のパッケージには、北野天満宮の白梅、紅梅と緋毛せんの床几が描かれています。





# 鶴屋吉信

つるやよしのぶ

享和3年(1803年)京都西陣に創業以来「ヨキモノヲツクル為ニ材料、手間、ヒマヲ惜シマヌ事」の家訓を大切に京菓子づくりに励んでいます。



京観世  
2棹入 1512円

小倉あんと村雨を観世水の形に、職人が一棹ずつまきあげた生菓子風の棹ものです。

紡ぎ詩  
6個入 885円～

こし餡にきざみ栗が入った香ばしい焼菓子。西陣織にちなんだまゆの形です。



柚餅  
個包装2個入 1188円

求肥に厳選された柚子の香りをこめ、和三盆糖をまぶした高雅なつまみ菓子です。

# とらや



室町時代後期の京都で創業し、古くから御所の御用を勤めてきた和菓子屋。5世紀の永きにわたり暖簾を守り続けています。



京都限定小形羊羹  
5本入 1620円

代表商品の小倉羊羹「夜の梅」、京都限定「白味噌」と「黒豆黄粉」を詰め合わせました。



和三盆糖製 京の山  
972円

京の山の美しさを象徴する桜と紅葉を配した和三盆糖製の干菓子です。



## 二條若狭屋

にじょうわかさや

江戸時代創業の総本家若狭屋から暖簾分けし、大正6年(1917年)二条城に近い二条通り小川角に創業。季節の生菓子や数多くの銘菓を作り続けています。



### 不老泉

3個入 864円

かわいい小箱に入った3種類の葛湯。初代から続く代表銘菓です。



### ゴールドくり

2個入 885円

渋皮付きの大粒の栗を丸ごと、和三盆糖をきかせたこしあんで包み羊羹がけした逸品です。



### ふく栗・やき栗詰合せ

4個入 1026円～

厳選した大粒の栗を丸ごと使った代表銘菓の詰め合わせです。

## 本家尾張屋

ほんけおわりや

寛正6年(1465年)より今日まで、創業550年以上を誇る京都の蕎麦処の老舗です。吟味された蕎麦粉を使った、伝統ある代表銘菓もお楽しみ下さい。



### そば餅

10個入 1404円

京都で長く愛されている饅頭。蕎麦粉の香りの上皮と良質の小豆のこしあんが絶妙です。



蕎麦粉を団子にして焼いた丸い菓子を、餅と呼んだ事から受け継いだ「そば餅」です。



車屋町通二条下るにある「本家尾張屋本店」は、地元でも人気のそば屋です。



# 豆 政

まめまさ

創業明治17年(1884年)の豆菓子老舗。京名物夷川五色豆をはじめ30種以上の甘辛・和洋の豆菓子や和菓子をこだわりの製法で製造しています。



京の茶だんご  
6本入540円〜

宇治抹茶をたっぷり使った芳醇な抹茶風味と杵搗き仕上げのモチモチ感が人気の名物団子。



すはまだんご  
5本入270円〜

香ばしい特製きなこ水飴で柔らかく作ったかわいい三色団子。抹茶や珈琲に相性抜群です。



京名物 夷川五色豆  
432円

香ばしいえんどう豆と五色の砂糖衣で雅な五色に仕上げた、おめでたい京名物の豆菓子。

# 満 月

まんげつ

一種類の餡で一種類の菓子しか作らないという方針のもと、熟練した職人の技術を伝承し高品質な菓子づくりを貫いています。



阿闍梨餅  
5個入604円〜

さまざまな素材を練り合わせた餅生地、丹波大納言小豆の粒あんを包み焼き上げた半生菓子。



京納言  
702円

蜜漬けにした大粒の丹波大納言小豆をこしあん、寒天でつないだ棹菓子です。



百万遍・知恩寺近くにある「満月本店」の外観です。



# 一保堂茶舗

いっぽどうちゃほ

京都に本店を構える、日本茶の専門店。穏やかな香りと上品な甘み、  
まろやかな味わいが特長の「京銘茶」を取り扱っています。



## 煎茶「正池の尾」 85g缶箱入 1620円

お茶らしいすっきりさとほのか  
な甘み。一保堂の煎茶を初め  
て試される方にもおすすめです。



## 極上ほうじ茶 100g袋 540円

お湯を注いだ瞬間の香りは格別。香ば  
しさからくるさっぱり感とほんのりした甘  
みです。



## 京都限定抹茶「京極の昔」 20g缶 1404円

京都でしか販売していない抹茶。軽  
やかさと豊かな甘みを楽しめます。  
濃茶にどうぞ。

# 茨木屋

いばらきや

明治2年(1869年)創業。味と品質にこだわり独自の製法で作るかまぼこは、  
京都の名だたる高級料亭でもご利用いただき、愛され続ける逸品です。



## 九条ねぎしんじょう 507円

ふんわり柔らかな食感と九条ねぎの甘みがよ  
く合い、お刺身や碗種、お鍋でも楽しめます。



## 魚そうめん 432円

かまぼこで作ったそうめん。床や川床、料  
亭で祇園祭の時期などに食べられています。

夏限定



## 板かまぼこ鱧一番 864円

ハモで作ったかまぼこは、表面を香ばしく  
焼き、旨味が凝縮した上質な逸品です。





# かね正

かねしょう

慶応2年(1866年)の創業より「かね正」の鰻料理を伝え守り続けています。



鰻の蒲焼  
2000円

国産ものの上質の鰻を白焼きにしてから、オリジナルのタレで、ていねいに炊き上げています。



鰻の肝煮  
1000円

国産の鰻の肝を甘辛く煮込んでいるので、そのまま味わえます。好みで山椒をかけても美味。



# 澤井醤油本店

さわいしょうゆほんてん

洛中にて醤油もろみを醸造。継承された技と昔ながらの桶や釜を用い京の風味とおいしさを守り続けています。



京懐石さしみ醤油  
100ml 491円

二度熟成させた、再仕込醤油を用い独特の香味があり濃厚さが特徴です。



京もろみ  
100g 329円

醤油味のもろみで、コクのあるのが特徴。きゅうり、なす、生姜をくわえて風味豊かです。



西陣織ラベル付きトートバッグセット  
3500円

京もろみ、卵かけと冷奴のつゆ、二度熟成醤油など4品も入った京都らしいセットです。



# 七味家本舗

しちみやほんぼ

清水寺参道の産寧坂角に店を構えて360年、  
今も変わらずのれんを守り続けています。



## 七味唐がらし

小袋486円～

厳選した7種類の薬味を調合、創  
業より受け継がれた伝統の逸品。

## おぼんざいのもと

22袋入1080円

素材の味を大切に簡単に家庭で  
作れる京風出汁パックです。



本店は清水寺参道にあります。

# 千枚漬本家 大藤

せんまいづけほんけ だいとう

慶応元年(1865年)創業、京漬物の代名詞でもある「千枚漬」を  
初代・大黒屋藤三郎が考案しました。



## 千枚漬

袋入 712円

新鮮な聖護院かぶらを使い、昆布の旨み、  
まろやかな酸味が見事。代々守り続けられ  
た味は、京料理のように繊細です。

秋から冬



麩屋町通錦小路下るにある「千枚漬本家  
大藤」。季節ごとの漬物もおすすめです。



# 千丸屋京湯葉

せんまるやきょうゆば

創業文化元年(1804年)、湯葉づくり筋に200余年。大豆や水にこだわり、職人の手によって一つ一つ製造しています。



本店の店舗は堺町通四条上ルにあり、できたての生湯葉も買えます。

## 京湯葉詰合せ 1728円～

幅広く使える引上ゆばと、しっかりとした食感の切小巻ゆばを詰め合わせました。



## 徳用ゆば 864円

製造工程において出来た割れた湯葉や端を集めたお徳用袋です。



## 東寺ゆば 1404円

きくらげ、銀杏、百合根を生ゆばで包み込み菜種油で揚げた贅沢なゆば。煮物やお鍋に。

# 田中長奈良漬店

たなかちょうならづけてん

寛政元年(1789年)創業。昔ながらに、味淋の風味を生かした旨みとコクのある京のなら漬「都錦味淋漬」の製造販売の専門店です。



## 都錦味淋漬・うり 972円

「うり」のなら漬です。緻密な肉質、歯切れの良さが特徴で人気の商品です。



## 都錦味淋漬・加茂なす 972円

漬け上がるまで約2年の歳月がかかる「都錦味淋漬」。京野菜、「加茂なす」を漬け込んでいます。



## 都錦味淋漬・すいか 972円

小玉を丸まま漬け込んだ「すいか」。和歌山県特産のすいか「源五兵衛」を使っています。



# 土井志ば漬本舗

といしばづけほんぽ

大原の里人に千年以上前から受継がれてきた「紫葉漬」の伝統的な製法を守りつつ、新しい可能性にも挑戦しつづけています。



## 土井の生志ば漬

594円

大原の大地と気候が育むちりめん赤紫蘇となす、塩だけで熟成発酵させた伝統の志ば漬。



京の山里、大原三千院へ向かう途中にある「土井志ば漬本舗本店」の外観です。



# 原了郭

はらりょうかく

創業元禄16年(1703年)先祖は赤穂義士の一人、原惣右衛門元辰。その一子・原儀左衛門道喜が「了郭」と号し店名としました。



## 黒七味

四角 1210円

鼻に抜けるような豊かな香りと奥深い味わい、唐辛子の辛さが料理の味を引き立たせます。



## 一味

四角 1155円

通常の一味より細かいため唐辛子の香りと味わいが活き、辛さもひときわです。



## 粉山椒

四角 1430円

ぴりっとした辛さと清冽な香りが持ち味のきめ細やかな山椒です。





## 麩 太

ふうた

江戸時代後期、文化年間(1804年~1818年)頃に祇園町北側にて創業。  
文化10年酉年(1813年)の「麩蒟蒻仲間」と記された  
株仲間の鑑札が残されています。



### 笹まき麩 (のり)

1188円

甘さを抑えたこしあんを青海苔麩で包んだ定番の麩まんじゅうです。



### あわ麩

810円

吟味したもち粟を生地と練り合わせたなめらかな食感が身上の逸品です。



### 丁字麩

486円

独自の生地で1個ずつ焼いた、きめ細かくしっとりした焼麩です。すき焼き・煮物などに。

## 文の助茶屋

ぶんのすけちゃや

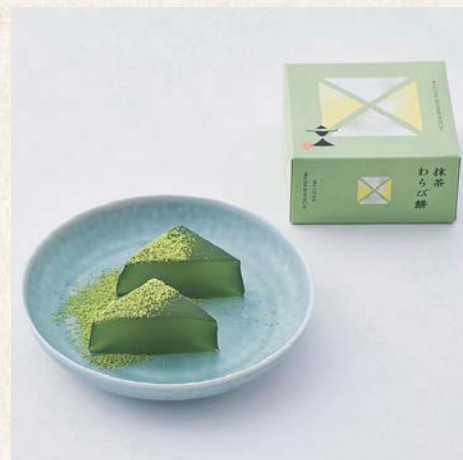
桂文之助が明治42年(1909年)に創業し、  
甘酒茶屋から文の助茶屋に変わりました。時代に合わせ甘酒だけでなく、  
種類豊富なわらび餅も製造販売しています。



### わらび餅 (ニッキ)

388円

まろやかな舌触り、コシのある食感とニッキの香りが、深煎り京きな粉の香ばしさと調和。



### 抹茶わらび餅

388円

抹茶のほんのりとした苦味が美味。特製抹茶きな粉をたっぷりまぶしてください。



### 甘酒のもと

432円

創業時から受継いだ伝統技法で作った「甘酒」。お好みの薄さに調整できる濃縮タイプです。





# 本田味噌本店

ほんだみそほんてん

本田味噌本店の創業は、江戸時代天保元年(1830年)宮中のお料理用に味噌を献上したのがはじまりです。



一わんみそ汁 WO-06  
3食入 617円

一わんみそ汁「とうふ」、「油揚げ」、「なめこ」の3種類の詰め合せです。



紅こうじ味噌  
500g 袋 972円

紅麹の持つ特有の香がほのかに残る、味わい深くコクのある京味噌です。



西京白味噌  
500g 袋 648円

本田味噌本店の代表銘柄「西京白味噌」。米麹のまろやかな甘みと美しい淡黄色が特徴です。

# 三嶋亭

みしまてい

明治6年(1873年)文明開化華やかしき頃より、三嶋亭は牛肉販売所、牛肉すき焼屋として伝統の味を守り続けています。



牛肉しぐれ煮  
80g入 1296円～

伝統の牛肉は和牛肉の赤身を、ていねいに何日もかけ炊き上げています。老舗の味が楽しめる逸品です。



「三嶋亭本店」で「すき焼き」などをいただいた時には、ご飯といっしょに甘辛く炊いた「牛肉しぐれ煮」が出されます。



# 村山造酢

むらやまぞうす

「千鳥酢」の村山造酢は江戸享保年間(1716年～1736年)創業の米酢の醸造元です。  
全国の有名料亭・寿司店でご愛用いただいています。



京酢 加茂千鳥  
360ml 486円

米と熟成した酒かすから仕込んだ米酢です。  
まろやかな味と香りが特徴です。



CoChidori  
518円

卓上瓶サイズの可愛いボトルに入った千鳥酢。  
使いやすく、お土産に最適です。



合せ酢 甘露千鳥  
572円

京酢加茂千鳥に、うす口醤油  
と柑橘果汁を加えた三杯酢。  
焼き魚や鍋ものに合います。

# 山本本家

やまもとほんけ

延宝5年(1677年)創業。料理を引き立てる食中酒として妥協を許さず日々精進し、  
丹精込めてお客さまに納得頂ける酒造りに取り組んでいます。



松の翠純米大吟醸  
180ml 638円～

表千家而妙斎宗匠に命名  
された逸品。お茶事での  
懐石料理や料亭でも扱わ  
れる京の銘酒です。



伏見七名水の一つ、白菊水で生まれた清酒  
「神聖」で知られる伏見の蔵元です。



「神聖 酒蔵直売店」。ここでしか買えない蔵  
限定酒もあります。



# 渡辺木の芽煮本舗

わたなべきのめにほんぼ

創業明治20年(1887年)。鞍馬の奥でとれた山椒を風味豊かな佃煮に仕上げ、鞍馬山のふもとで木の芽煮を販売しています。



木の芽煮  
120g 756円

昆布、醤油、山椒の実と葉のしぐれ煮風を細かく刻んだ自慢の佃煮です。



葉山椒  
80g 864円

香り高い山椒の葉を細かく刻んで炊いたもの。あつあつのごはんにぴったりです。



実山椒  
80g 864円

鞍馬の粒山椒をしぐれ煮に。一粒噛めばピリリと辛い山椒の風味が口に広がります。

# いづう

天明元年(1781年)初代いづみや卯兵衛により創業。名物 鯖姿寿司をはじめとした京寿司を仕立てております。



季節ごとに変わる掛け紙から京の四季を感じていただけます。



## 鯖姿寿司

1本2人前5184円  
1人前6貫2592円

日本近海産の脂がのった上質な真鯖、滋賀県産の江洲米、北海道産の真昆布を使用。創業以来、代々受け継がれる伝統の味です。



# 大 市

だいいち

すっぽん料理「大市」は江戸中期の元禄年間(1688年~1704年)、初代 近江屋 定八が創業してから、約340年もの間すっぽん一筋に18代続いた老舗です。



食通の憧れのひとつ「大市」のすっぽん料理。高温で調理する土鍋が店の宝です。



## コンソメスープ

1080円

良質のすっぽんを原料としたスープです。  
茶碗むしのだしや朝食のスープに最適です。



## すっぽンドリンク

1本 540円

すっぽんエキスと梅肉エキスをブレンドした、さわやかな清涼飲料水です。



風情ある京町家の「大市」店舗。

# 辻 留

つじとめ

初代、辻留次郎が裏千家十三世円能斎家元より懐石の手ほどきをいただき、以来、裏千家の台所方として日々お勤めをしています。



## 辻留弁当

5400円

懐石の基本である、旬の素材の持ち味を生かし、一品一品をていねいに作り上げた折詰です。



茶道裏千家より出入を許される懐石料理の名門「辻留」は、出張料理専門店です。



# 萬亀楼

まんかめろう

御所ゆかりの有職料理を受け継ぐ、享保7年(1722年)創業の老舗料亭。  
「堅実・賢明・謙虚」を大切にしながら、日々精進を重ねています。



## ぶぶづれ

100g 1296円

刻んだ昆布、ちりめん雑魚、きょうろ、実山椒を長時間炊き上げています。お茶漬けやご飯のお供にぴったりです。



西陣の一角にある「萬亀楼」。昼なら、気軽にいただける「竹籠弁当」がおすすめです。

# 美濃吉

みのきち

享保年間(1716年~1736年)より300年にわたり、四季の山の幸、海の幸、川の幸などの素材の味をいかし出汁味をきかせた京料理ならではの味付けをお楽しみいただけます。



## 旬彩御膳

3240円

2段重に名物のうなぎ姿ずしをはじめ、熟練の調理師が一品ずつこだわった旬の料理の詰め合わせです。



## 京紀行

2160円

季節ごとに料理内容を変え彩り豊かに。その季節でないと楽しめない限定の弁当です。



# 西陣魚新

にしじんうおしん

創業安政2年(1855年)、有職京料理『西陣魚新』に受継がれる歴史、伝統、技、そして趣向を凝らした料理を提案し続けます。



京弁当  
3456円

四季折々の京の味覚と風情を詰め込んだ京弁当を、歴史と文化を合わせてお楽しみください。



西陣有職鯛粽  
3個入 702円

笹を独自の巻き方で包み、角切り山葵、黒胡麻を混ぜた寿司飯に鯛の切身をのせた粽です。

# 田ごと

たごと

明治(1868年～1912年)創業の京料理の老舗。京都の四条通りに本店を構えています。伝統的な京料理を気軽にお楽しみいただけます。



四条  
2916円

本店のある四条通りから名付けられました。季節の取肴とご飯や寿司を盛り付けています。



若菜  
1836円

田ごと自慢の西京味噌漬けと、季節の天ぷらとご飯を盛り付けています。

京の繁華街、四条河原町近くに店を構える京料理店「田ごと本店」。





# 紫野和久傳

むらさきのわくてん

料亭の味をご家庭でもお楽しみいただけるように、料理人の手で四季が育む旬の素材を、菓子、惣菜、弁当、鍋等に仕立てています。



## かさね鯛ちらし

3780円

黒寿司に薄造りの鯛を敷きつめた鯛ちらしに、山海の幸を彩りよく盛り込んだ重ね弁当です。



## ローストビーフちらし寿し

2376円  
ほんのり赤みを残し丹念に火入れた自家製ローストビーフを、黒寿司に重ねました。



## 「京老舗の味 舞妓」のご案内

新幹線京都駅2F







## 「京老舗の味 舞妓」について

京都駅新幹線改札内の土産店「京老舗の味 舞妓」では、京都を代表する老舗が集まる「百味會」に所属する各社の伝統料理や嗜好品、菓子などを一堂に取り揃えております。

当店ならではの京老舗の逸品、銘品が京都駅にてお求めいただけます。

また、「京老舗の味 舞妓」ではお弁当の電話予約を承っております。ご旅行の出発前、お帰りの際など、お客様のご旅行のスケジュールに合わせ、新幹線京都駅にてお弁当のお受け取りが可能です。京料亭のお弁当をはじめ、旬のお弁当各種取り揃えております。詳しくは当店までお問い合わせください。

TEL 075-693-5560



## 『予約受取』サービスについて

「京老舗の味 舞妓」では、WEBサイトにて『予約受取』サービスの開始を予定しております。

京都観光の間、お土産品などを持ち回りすることなく、京都駅の新幹線改札内にて、乗車する直前に商品をお受け取りいただけます。

また、人気の商品や数量限定のお弁当なども、売り切れの心配なくご購入いただけます。(流通事情や在庫の状況により、商品をご用意いたしかねる場合もございます)

便利でスムーズな旅をお楽しみいただける、「京老舗の味 舞妓」の『予約受取』サービスを、ぜひご利用ください。サービス開始は、2022年2月を予定しております。





