

京都・祇園で愛された京フレンチ「祇園びとら、」が  
11月、装い新たに祇園・白川にリニューアルオープン

国内外のウェディング、MICEマネジメント、レストラン事業をはじめ、ホスピタリティを持って上質なライフスタイルを提案するTAKAMI GROUPの株式会社TERRAMIA（本社:東京都港区、代表 坊農昌弘）は京フレンチ「祇園びとら、」を11月1日（水）にリニューアルオープンいたします。



リニューアルする「祇園びとら、」は、西に鴨川と対岸の先斗町、南に白川と桜並木が広がる絶景の前にオープン。レストランへ向かう道中から京都の風情を楽しみ、フランス料理の技法に和を取り入れた京フレンチのコースをご堪能いただけます。温故知新の概念から生まれた和と洋が混ざり合うオリジナル料理は、地産地消、旬産旬消にこだわった厳選食材とともに、料理のベースとなるお出汁から大切につくり上げており、香り、音、目見麗しい芸術的な一皿一皿でその繊細な味わいを五感で愉しんでいただけます。コースは全9品。べはオリジナルの“びとら、米”を季節の食材と合わせた土鍋ご飯で、さらにはコース料理の一皿ごとにソムリエが吟味したワインをご提案し、その素晴らしいマリアージュをお楽しみいただけるワインペアリングもご用意しております。

新たに生まれ変わる「祇園びとら、」で、四季を感じる景色とともに繊細で滋味深い味わいのお料理を、大切な人と心ゆくまでご堪能ください。

祇園びとら、について

京都で味わう祇園フレンチ。市場はもちろん契約農家の畑や農園、ときには地方に料理長自らが出向いて最上級の食材を仕入れ、美しく繊細なお料理をご提供します。旬の食材をとり入れた、料理長のお任せコースをお楽しみください。

公式ホームページ ([www.vitra.jp](http://www.vitra.jp))

公式instagram ([@gionvitra](https://www.instagram.com/gionvitra))

祇園 びとら、

## ■ 祇園びとら、情報

address. 京都府京都市東山区川端通四条上る弁財天町4-4 2F

tel. 075-532-0701

営業時間：18:00～23:30 (21:30 L.O.)

定休日：なし

営業開始日：2023年11月1日（水）

TAKAMI  
HOLDINGS

,ld.

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

TAKAMI HOLDINGS株式会社 ([www.takami-hd.com](http://www.takami-hd.com))

広報・PR：伊藤

address. 東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F

tel. 03-3796-2235 fax. 03-3796-2236

mail. [y-ito@takami-hd.com](mailto:y-ito@takami-hd.com)