

京都の人気店 AWOMB× 庵町家ステイが初コラボ！
プレミアム町家で楽しむ宿泊者限定
「手おりあえ寿し」の仕出しがスタート！

株式会社 庵町家ステイ（本社：京都市下京区）では、今京都で予約が取りにくい料理店の一つ、手織り寿しのお店 AWOMB（アウーム）とコラボレーションし、2019年5月15日より庵町家ステイが再生を手がける京都市内の町家（4棟）にて宿泊者限定でお楽しみいただける「手おりあえ寿し」の仕出しを開始します。



寿し飯と選んだ具材を巻き簀に乗せて



鴨川を眺められる和泉屋町家での仕出し風景



鴨川を眺められる和泉屋町家での仕出し風景



村山造酢の寿し酢を使用した香り高い寿し飯、
抹茶を練りこんだ錦糸卵、お吸い物

■AWOMB 特製「手おりあえ寿し」仕出しの特長

今回、仕出し弁当としてご提供する AWOMB 特製「手おりあえ寿し」は、店舗で提供している「手織り寿し」と「手和え寿し」の両方をお楽しみいただける庵町家ステイだけの特別な内容となっています。季節の京野菜や湯葉、魚介類を使用した華やかなおばんざい、海苔、村山造酢の寿し酢を使用した香り高い寿司飯、抹茶を練りこんだ錦糸卵、お吸い物のセットです。お客様自身で、海苔、寿司飯、お選びいただいたおばんざいを巻き簾の上に乗せて織り込んでお作りいただきます。ご希望の時刻に AWOMB のスタッフがご宿泊先の町家まで出来立てをお持ちし、配膳します。

・ 予約開始日：2019年5月15日

・ 販売価格：1食 ¥4,860（税込）／甘味付き ¥5,184（税込）

※料理内容は1ヶ月ごとに一新し、また仕入れの状況によって変更する場合があります。

※アレルギーをお持ちの場合は、お客様の安全のためにもお料理の提供をお断りいたしております。

・ 予約方法：宿泊予約時もしくは宿泊日の3日前までのご予約

・ 提供町家：美濃屋町町家（定員8名様）、おく材木町町家（定員6名様）、和泉屋町町家（定員6名様）、三坊西洞院町町家（定員6名様）



美濃屋町町家（定員8名様）



おく材木町町家（定員6名様）



和泉屋町町家（定員 6 名様）



三坊西洞院町町家（定員 6 名様）

■「AWOMB（アウーム）」 概要

衣食住を通してライフスタイルを提案している「AWOMB（アウーム）」。

2014 年に 1 号店として「手織り寿し」を提供する烏丸本店(京都市中京区姥柳町 189 番地) をオープンし、2016 年 3 月 3 日には「手織り寿し・衣」を提供する 2 号店の西木屋町店（京都市下京区西木屋町通松原下る難波町 405）、2017 年 5 月には「手とえ寿し」を提供する 3 号店の祇園八坂店（京都市東山区下河原町 463-8）、そして 2018 年 12 月 13 日オープンした甘味処「AWOMB ころもみ」（京都市中京区姥柳町 189 ※AWOMB 烏丸本店の隣）、京都を拠点に 4 つの店舗を展開しています。

URL：<http://www.awomb.com/>

■株式会社 庵町家ステイ 概要

庵町家ステイでは、“暮らすように旅する Living like a local”をコンセプトに、明治、大正時代からある町家の古き美しさに現代の技術を加え、現在、京都市内に 14 棟の宿泊施設として快適に過ごせる空間をご提供いたします。

「町家に住む」ことを多くの方に体験していただき、京都の美しい町並みや文化を守り伝える力になりたいと願い、活動しています。

URL：<https://kyoto-machiya.com/>

TEL：075-352-0211

Email：info@kyoto-machiya.com