





パブリックハウスの意味は、「公共の家」。

人びとが気軽に集まれる社交場として、気さくに会話を楽しみ、

食べる幸せや交流する楽しさを感じられるような場所にしていただきたい、

そんな思いが込められています。

国の登録有形文化財であるこの建物は大正時代に建てられた

築 100 年の近代建築・旧村井銀行七条支店で、

店内はノスタルジックな雰囲気にあふれています。

そんな歴史情緒ある特別な空間で、大切な皆さまと思い出に残るひと時をお過ごしください。

FLOOR LAYOUT

1階60席、2階170席の席数は 各種パーティー・ご宴会はもちろん、 イベントや結婚式二次会利用に最適です。



ACCESS





Party & Banquet Public house

営業時間 / 11:00-20:00 ※パーティー終了時間 21:00まで 定休日 / 不定休 〒600-8222 京都市下京区文覚町402 TEL 075-708-5038 京都駅より徒歩7分 駐車場無し(近隣有料駐車場多数有)

SPRING PARTY PLAN

2020.2/1sat > 5/31sun

















幹事様必見のお得なサービス!

30名様以上のご利用で更に!

₩30分延長 **¥300**

※通常1名様¥550)

充実の無料オプション!

- ◆大型モニター
- ◆DVDプレーヤー
- ◆CDプレーヤー
- ◆ワイヤレスマイク ◆ビンゴゲーム(本体)
- ◆チェキ(本体) ◆代行紹介
- ◆前日景品お預かり
- ◆幹事様開始1時間前入場可。
- ※プロジェクター使用可能 別途5.000円(税込) ※上記サービス利用受付は予約当日の3日前まで

競**¥4,000** FREE DRINK 120min.(L090min.)

- · 前菜2種
- ・大根おろしと彩り野菜 ビーンズサラダ
- 鶏のケイジャン揚げ
- ・フライドポテト~バーベキュー味~
- ・鶏モモ肉のマスタード焼き
- ·桜エビの和風あんかけ Choice! 炒飯 or 皿うどん

・デザート2種

¥4.500

- · 前菜2種
- ・大根おろしと彩り野菜 ビーンズサラダ
- 鶏のケイジャン揚げ
- イカげその唐揚げ
- ・フライドポテト~バーベキュー味~
- ・鶏モモ肉のマスタード焼き or Choice! ローストポーク~赤ワインとポン酢のソース 焼きリンゴ添え~
- ・ベーコンとブロッコリーのビスマルクピザ
- ·桜エビの和風あんかけ Choice! 炒飯 or 皿うどん
- ・デザート2種

₹5.000

- · 前菜3種
- ・大根おろしと彩り野菜 ビーンズサラダ
- ・ 鶏のケイジャン揚げ
- イカげその唐揚げ
- ・フライドポテト~バーベキュー味~
- ・海老と茄子のチリソース
- ・鶏モモ肉のマスタード焼き or Choice! ローストポーク~赤ワインとポン酢のソース 焼きリンゴ添え~
- ・ベーコンとブロッコリーのビスマルクピザ
- · 桜エビの和風あんかけ Choice! 炒飯 or 皿うどん
- ・デザート3種

FREE DRINK MENU (120min.)

プラス¥550(税込)で30分の時間延長が可能

瓶ビール / 焼酎 / ウイスキー / グラスワイン / 梅酒 / カクテル各種 / ソフトドリンク各種

OPTION

・お造り盛り合わせ 5.000円(税込)~

・日本酒 関西地酒 一升瓶 6,000 円(税込) ~

・花束 3.000円(税込)~

[持ち込み料金]

·1本900ml

1.000円(稅込)

· —升瓶

2.000円(税込)