



BANYAN TREE
HIGASHIYAMA KYOTO

MICHELIN-CALIBER CUISINE ON A NEW STAGE

バンヤンツリー・東山 京都 × ミシュラン掲載 日本料理「杣 SEN」
カウンター席限定の美食体験

An exclusive counter dining experience
with Michelin-listed Japanese cuisine "SEN"
at Banyan Tree Higashiyama Kyoto

banyantree.com

能の世界観を舞台に、京の美食と対話が織りなす、特別なひととき

「日本料理 桜 SEN」は、京料理の伝統と海外で磨いた感性を融合し、旬の食材を活かした繊細な一皿を通して、発見と感動に満ちた食体験を提供します。その料理は、しなやかな感性で京文化を表現し、国内外の美食家を魅了しています。「りょうぜん 桜 別邸」では、能の趣を感じる空間で、カウンター越しに料理長との対話を楽しみながら、京都の奥深さを味わう上質なひとときをお届けします。

“SEN,” a Japanese restaurant based in Kiyomizu-Gojo, blends Kyoto culinary traditions with a globally refined sensibility, offering seasonal dishes that inspire discovery and delight gourmands worldwide. At “Ryozen SEN Bettei,” guests can enjoy an intimate counter experience in a Noh-inspired setting, engaging with the chef while discovering the deeper essence of Kyoto.



料金 Pricing

おまかせコースディナー Omakase Dinner Course

JPY **38,000**

* 税金・サービス料込
Inclusive of tax and service charge

ペアリング日本酒(5種) Sake Pairing (5 selections)

JPY **+15,000**

* ペアリングはオプションとして
ご追加いただけます。
Pairing is available as an optional add-on.

* おまかせコースのみの提供のため、
アレルギー対応はいたしかねます。
あらかじめご了承ください。

Please note that only the omakase course
is offered; therefore, we are unable to
accommodate dietary restrictions or allergies.

* 税金・サービス料込
Inclusive of tax and service charge



時間 Seating time

18:30 一斉スタートのみ

* 18:30までにご来店の確認が取れない場合は、ご予約は無効とさせていただきます。
(食材を最も良い状態で楽しみたいだけよう、お食事の開始時間を統一しております。)

Reservations may be considered void if guests do not arrive
by 18:30, as all courses begin simultaneously to ensure optimal
dining conditions.

営業曜日 Operating Days

毎週木曜日・金曜日 Thursdays and Fridays

* 2026年5月末日までは、お日にち限定の営業となります。
6月以降も都合により営業曜日に変更となる場合がございます。
最新の情報は、ホームページにてご確認ください。

Until the end of May 2026, operations will be on selected
dates only. Operating days may change from June onward.
Please refer to the official website for the latest information.

ホームページ: <https://banyantreehigashiyamakyoto.com/dining/ryozen-sen-bettei/>

場所 Restaurant

バンヤンツリー・東山 京都 3階 割烹料理「りょうぜん」内カウンター

Counter within “Ryozen” Kappo Restaurant, 3F,
Banyan Tree Higashiyama Kyoto

予約 Reservations

完全予約制 * 前日18時まで
Advance reservations required (by 18:00 one day prior)

ご予約・お問い合わせ For reservations

<https://banyantreehigashiyamakyoto.com/dining/ryozen-sen-bettei/>

Phone : 075-531-0500



日本料理 桜 SEN

About JAPANESE RESTAURANT "SEN"

「日本料理 桜 SEN」は、料亭「菊乃井」や「室町和久傳」で修行を積んだ杉澤健氏が手掛ける、日本料理の名店です。京料理の伝統的な技法を守りながら、定食割烹という新しいスタイルを創出した実力派料理人として、ロンドンでのプライベートシェフとしての経験も活かし、2018年に帰国後、わずか半年で「ミシュランガイド京都・大阪・鳥取2019」において一つ星に掲載されました。その後も、長年にわたりその評価を守り続けています。旬の食材をふんだんに使い、視覚的にも美しい料理は、伝統と現代的なアプローチを見事に融合させ、日々進化し続けています。

“SEN” is a refined Japanese restaurant led by Chef Ken Sugisawa, trained at Kikunoi and Muramachi Wakuden. Blending Kyoto culinary tradition with a contemporary teishoku kappo style shaped by his time in London, the restaurant earned a Michelin star within six months of opening in 2018 and has maintained it since. Its cuisine highlights seasonal ingredients through elegant, ever-evolving presentations.

banyantree.com