



焼肉坂井ホールディングス

プレスリリース：2025年09月16日

祇園・花見小路の「ぎょうざ」処「泉門天 京都祇園本店」9月17日（水）リニューアルオープン！

～パリッとした軽い食感にひと口サイズの上品な味わい～



祇園・花見小路に店を構える餃子処「泉門天 京都祇園本店」は9月17日（水）にリニューアルオープンいたします。京の風情あふれる場所に舞妓さんも訪れることもしばしば。パリッとした軽い食感にひと口サイズ、生にんにくを使用せずガーリックパウダーで風味付けした上品な味わいの餃子を新装となりました店内でお楽しみください。皆さまのご来店をお待ちしております。

■ 泉門天 京都祇園本店

住所	京都市東山区新橋通大和大路東入二丁目清本町380-3 竹会館一階
TEL	075-532-0820
営業時間	【店内飲食】

平日 17:00 - 23:00 (LO22:30)

土曜 17:00 - 25:00 (LO24:30)

【テイクアウト】

平日 12:00 - 23:00 (LO22:30)

土曜 12:00 - 25:00 (LO24:30)

※日曜定休日



周辺地図



京都・祇園の夜のお口の恋人

創業1987年。京都の中でも特に風情のある町並みが続く祇園・花見小路に店を構える餃子処「泉門天 京都祇園本店」。土地柄、舞妓さんも訪れることもしばしば。パリッとした軽い食感におちょぼ口の舞妓さんも好んで食べるひと口サイズです。



・生にんにくは不使用

生にんにくを使用せずガーリックパウダーで風味付け、白菜は本来重量の1/6まで水分を絞っております。そして、しそ餃子1人前（10個）は、大葉10枚以上を使用。さわやかな香りと共にお楽しみください。



・豚ミンチは、京都府特産の銘柄豚「京都ぽーく」を使用

豚ミンチは、京都府特産の銘柄豚「京都ぽーく」を使用。しっかり目に味付けた餡に隠し味の一味と、肉より野菜多めのこだわりの比率で、コクがあるのにあっさりとしていくつでも食べられる味に仕上げました。



・餃子づくりは店内仕込み

餃子餡作り、餃子の巻き、調味まで餃子づくりは店内で仕込んでいます。具材はシンプルながら奥深い味わいを楽しんでいただけます。牛肉・豚肉、新鮮な白菜とにらを特製の薄皮に包み込み、パリッと香ばしく焼き上げます。



・きゅうりと餃子の食べ合わせを愉しむ初秋の京都

瑞々しいきょうりは、ひと口サイズの香ばしい泉門天の餃子にぴったりです。適度にのどを潤し、餃子の美味しさが引き立ちます。秋の京都に佇む優雅なひとときをお楽しみください。



◇おもなメニュー

※価格は税込み

◇ 餃子10個 600円

20個 1,200円 30個 1,800円 40個 2,400円

◇ しそ餃子10個 600円

20個 1,200円 30個 1,800円 40個 2,400円

水餃子5個 600円

10個 1,200円 15個 1,800円 20個 2,400円



水餃子（イメージ）

■ お品書き https://ys-holdings.co.jp/senmonten/?page_id=398

■ お持ち帰り https://ys-holdings.co.jp/senmonten/?page_id=462

【会社概要】

社名：株式会社焼肉坂井ホールディングス（東証 Standard2694）

代表：代表取締役社長 高橋 仁志

本社所在地：愛知県名古屋市北区黒川本通 2-46 URL：<https://ys-holdings.co.jp/>

設立年：1959年11月 資本金：100百万円 従業員数：4,648名（臨時雇用社員含む）

事業内容：外食レストランチェーンの直営による経営とフランチャイズチェーン展開

祇園 餃子処 泉門天 HP <https://ys-holdings.co.jp/senmonten/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000398.000028006.html>

焼肉坂井ホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/28006

株式会社焼肉坂井ホールディングス広報担当 井野・赤池

電話：03-5565-2040

FAX：03-5565-1696

E-mail：pr-secretary@ys-holdings.co.jp