

シェフの饗宴
in Kyoto

「**京野菜**」と夏の果実「**マンゴー**」を使ったデザートも！

第64回京都駅周辺8ホテル共同企画

「夏の京」

京都駅周辺ホテルで2015年7月1日(水)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2015年7月1日(水)より“シェフの饗宴 in Kyoto”(※)「夏の京」を開催いたします。
この企画は京都駅周辺の活性化を目的とし、1999年よりスタートしたレストラン企画で、今回で**64回目**となる**長寿イベント**です。各ホテル、料理に**京野菜**を使用し、また**夏にぴったりのマンゴー**を使用したデザートもご用意しております。さらに、これまでには参加のなかった**中国料理も初登場**します。

併せて各ホテルの対象メニューをお召し上がりいただくと、**スタンプラリーカードにスタンプを押印**いたします。達成者には合計スタンプの数に応じた商品をもれなく**プレゼント**いたします。

※1~3月「春の京」、7~9月「夏の京」、4~6月と10~12月の年2回開催の「グルメストーリー」と計年4回のイベントの総称



【開催概要】

◇ 開催ホテル

ホテル京阪京都、リーガロイヤルホテル京都、京都新阪急ホテル、京都センチュリーホテル
京都タワーホテル、京都東急ホテル、ホテルグランヴィア京都

※名称順不同、新・都ホテルは改修工事によるレストラン一部休業の為、不参加

◇ 期間：2015年7月1日(水)~9月30日(水)

◇ 料金：ランチ 2,500円 / ディナー 3,500円

◇ オプション：マンゴーデザート(プラス500円) / ノンアルコール スパークリングワイン(ミニボトル)(プラス900円)

◇ スタンプラリー：スタンプを集めると達成者にもれなく**お食事券などをプレゼント**

◇ 協賛：公益社団法人 京のふるさと産品協会、T・ジョイ京都

※上記料金は各ホテル共通・すべてサービス料、消費税込み

開催店舗の詳細はオフィシャルホームページをご覧ください。URL：<http://www.kyoto-chef.com/>

<このニュースリリースに関するお問合せ>

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 あらいわ こうじ 荒岩 幸司 ・ はせがわ ゆき 長谷川 友紀

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156 E-mail: k-araiwa@hankyu-hanshin-hotels.com

↓↓ 詳細情報や各ホテルのメニューは、次頁にございます ↓↓

【本企画メニューの特徴】

◆ 京野菜 ◆

各ホテルのシェフが「京野菜」を共通食材としてメニューを考案いたしました。「夏の京都」をテーマに、肉・魚などをメインディッシュとして、素材・味・盛り付けにこだわった特別料理を提供いたします。



◆ 夏の果実 マンゴー ◆

暑い夏にぴったりのマンゴーをふんだんに使用した「夏の京」限定のデザートをお楽しみいただけます。それぞれのホテルが趣向を凝らしたデザートをご用意しております。
各ホテル共通料金 … プラス 500 円

◆ ノンアルコール スパークリングワイン ◆

ノンアルコールで女性にも飲みやすいワインをセレクトいたしました。きめ細やかな泡だちと爽やかなのど越しで、どんな料理にもマッチするワインらしさを残した味わいです。

「デュク・ドウ・モンターニュ」 ロゼミニボトル 各ホテル共通料金 … プラス 900 円



【各ホテルメニュー】 ※詳細料理写真は全てランチメニューイメージです

■リーガロイヤルホテル京都 (中国料理として初登場)

中国料理「皇家龍鳳」(B1F) TEL:075-361-9222 (直通)

ランチ 11:30~14:30 / ディナー17:00~21:00

◆ ランチ

- ・鯛と京みず菜のサラダ チャイニーズスタイル
- ・酸味と辛味のふかひれスープ “酸辣魚翅”
サンラーユイチー
- ・点心盛り合わせ 二種のお楽しみ
- ・牛ロースの湯引き 醤油とナンプラーのあっさりとしたソース
万願寺とうがらしを添えて
- ・海老チリカレー 創作スタイル または 法れん草を練りこんだ翡翠冷麺

◆ デザート

- ・マンゴープリンと胡麻団子



■京都新阪急ホテル(中国料理として初登場)

中国料理「白楽天」(B1F) TEL:075-284-1114 (直通)
ランチ 11:30~14:30 / ディナー17:30~20:30

◆ ランチ

- ・3種冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれと賀茂なす入りコーンスープ 涼しげな演出とハーブの香り
- ・鱧と花イカのあっさり塩炒め
- ・伊勢海老と帆立貝柱のマヨネーズソース サラダ仕立て
- ・ふかひれと丹波しめじの蒸し餃子と海老焼売
- ・胡麻ダレの冷麺

◆ デザート

- ・クリスタルジュレのマンゴープリン



* * * * *

■京都東急ホテル(中国料理として初登場)

中国料理「星ヶ丘」(B1F) TEL:075-341-2411 (代表)
ランチ 11:30~14:00 / ディナー17:00~21:30

◆ ランチ

- ・小前菜盛り合わせ
- ・海老のチリソース炒め 京みず菜のサラダ添え
- ・鶏もも肉の北京ダック風 九条ネギと共に
- ・おまかせのお食事一品
- ・ジャスミン茶

◆ デザート

- ・アンニトウフとマンゴープリンのハーモニーデザート



* * * * *

■ホテル京阪京都

地中海料理&ワイン・ビアバル「オクターヴァ」(2F)
TEL:075-671-8909 (直通)
ランチ 11:30~14:00 / ディナー17:30~21:00

◆ ランチ

- ・キッシュと気まぐれタパスの盛り合わせ
- ・パスタ(2種よりチョイス)
ミートソースに祇園黒七味の香り / 海の幸のラグーソース
- ・京丹波地鶏に伏見唐辛子と夏野菜のグリル バルサミコソースで
- ・焼きたてプレーンピッツァ
- ・コーヒー または 紅茶

◆ デザート

- ・マンゴーとココナッツのムース ピスタチオのジェラートとチュイル添え



■京都センチュリーホテル

オールデイダイニング「ラジョウ」(2F)

TEL:075-351-0158 (レストラン総合受付)

ランチ 11:00~14:30 / ディナー17:00~21:30

◆ ランチ

- ・トウモロコシのパンナコッタと海老・アボカドのタルタル 京水菜のサラダ
- ・ヴィシソワーズに浮かべた蛸と空豆 バジルのアクセント
- ・鱧のコンフィと万願寺唐辛子のパスタ 山科茄子の香りを添えて
- ・仔牛ロース肉のオイルバス 夏野菜のカポナータ
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶

◆ デザート

- ・マンゴーのクグロフフロマージュ



* * * * *

■京都タワーホテル

タワーテラス ダイニング「べにしろ」(3F) TEL:075-371-3370 (直通)

ランチ 11:30~14:00 / ディナー17:30~20:30

◆ ランチ

- ・真蛸のガーリックソテー 万願寺唐辛子のガスパチョ
- ・有機人参と甲殻類のエキスのスープ 生姜風味のプレッツェルと
- ・宇治茶の香りを閉じ込めた奥丹波鶏の湯葉包み 賀茂茄子のピューレ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

◆ デザート

- ・マンゴーとフロマージュブランのパルフェ



* * * * *

■ホテルグランヴィア京都

スカイラウンジ「サザンコート」(15F) TEL:075-342-5523 (直通)

ランチ 11:00~15:00 / ディナー17:00~20:00

◆ ランチ

- ・マグロのマリネ 万願寺唐辛子と季節野菜をガスパチョのイメージで
- ・カボチャの冷製スープ
- ・加茂茄子のオープン焼き 豆乳と味噌のソース
- ・塩麴でマリネした牛フィレ肉のポワレ 焼きとうもろこしと青柚子の香り
- ・パン
- ・コーヒー

◆ デザート

- ・マンゴーのクレーム



※リリース内の写真は全てイメージです

以上