



## 京都市 × フィレンツェ市

姉妹都市の美食を楽しむレストラン企画

京都駅周辺 8ホテルで2015年10月1日(木)より開催

京都駅周辺 8ホテルでは、2015年10月1日(木)より“シェフの饗宴 in KYOTO”※を開催いたします。

本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65回目となる長寿イベントです。今回の企画テーマは「祝！京都市・フィレンツェ姉妹都市提携50周年」です。各ホテル、京都もしくはイタリアのフィレンツェをイメージした料理を盛り込み、季節の食材と各レストランの特色を活かした特別メニューを提供いたします。※1~3月、4~6月、7~9月、10~12月の計年4回行うイベントの総称



ホテルグランヴィア京都



リーガロイヤルホテル京都



京都センチュリーホテル



京都東急ホテル



ホテル京阪京都



京都新阪急ホテル



京都タワーホテル



新・都ホテル

### 【開催概要】

- ◇ 開催ホテル  
ホテルグランヴィア京都、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、新・都ホテル
- ◇ 期間：2015年10月1日(木)~12月30日(水)
- ◇ 料金：ランチ 2,500円 / デイナー 4,500~7,500円
- ◇ ドリンクフェア：8ホテルのスタッフがセレクトしたおすすめのコスモスワインをご用意（協力：日欧商事株式会社）  
グラス 850~1,200円 / ボトル 5,000~7,200円
- ◇ スタンプラリー：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  
メニュー料金500円分を1ポイントとし、合計ポイントの数に応じた賞品をもらえなくプレゼント  
※各ホテル除外日あり ※上記料金はすべてサービス料、消費税込み ※ドリンクはスタンプラリーポイント対象外

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>



京都市交通局 × 京都駅周辺 8ホテル共同企画

京都市交通局と連携し、対象の乗車券もしくは市バス回数券をご提示いただくと対象のコース料理が **10%OFF** になる特別優待も行ってまいります。

<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 荒岩 幸司 ・ 長谷川 友紀

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156 E-mail: [k-araiwa@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto: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↓↓



## ■ リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理「グルマン橘」(B1F) TEL:075-361-9223 (直通)  
ランチ 11:30~14:30 / ディナー17:00~21:00

### ◆ ランチ

- ・お野菜のピンツィモニオ 生ハムときのこのクロスティーニ
- ・メインディッシュは 2 種類から 1 皿チョイス
  - 京都ぼーくのアリスタ ハーブの香りのバルサミコ酢ソース  
京都産野菜の彩り
  - 舞鶴港のお魚のオリーブオイル焼き  
貝類とトマトのコンキリエとともに
- ・バニラアイスクリーム
- ・エスプレッソコーヒー または ダージリンティー

### ◆ ディナー 7,000 円 (全 7 品)

※除外日:12/19~25 (ディナーのみ)  
※記載メニューは 10 月の内容です。11・12 月はメニューが変わります。

- ◆ ワイン「レモーレ・ビアンコ」(グラス 1,000 円 / ボトル 6,500 円)  
アップルや梨に野生の花のフローラルな香り。  
アーモンドのような心地よい後味が長い余韻とともに続きます。



\* \* \* \* \*

## ■ 京都新阪急ホテル

欧風料理「モンズレー」(1F) TEL:075-284-1113 (直通)  
ランチ 11:30~14:30 / ディナー17:30~20:30

### ◆ ランチ

- ・アンティパスト ・オニオンとパルミジャーノのスープ仕立て
- ・2 種類から 1 皿チョイス
  - 魚介のボイル フィレンツェ風ソース
  - 3 種肉のビステッカ  
バージンオリーブオイルとバルサミコ酢 レモン添え
- ・パン ・ドルチェ ・コーヒー または 紅茶

### ◆ ディナー 4,500 円 (全 8 品)

※除外日:12/19~24 (ディナーのみ)

- ◆ ワイン「トラッポリーネ」(グラス 850 円 / ボトル 6,000 円)  
白桃やハーブを思わせる香りに、白い花のアロマも感じさせます。  
フルーティーな味わいが口いっぱい広がります。



\* \* \* \* \*

## ■ 京都センチュリーホテル

メインダイニング「カサネ」(2F)  
TEL:075-351-0158 (レストラン総合受付)  
ランチ 11:30~14:30 / ディナー17:30~21:00

### ◆ ランチ

- ・サーモンのクロスティーニサラダ添え
- ・鰯と小海老、フレーバーオイルの香り  
ニョッキの“フロランティーズ”
- ・京都産日吉ポークフィレ オニオンのマスタード風味とバルサミック
- ・パン ・コーヒー または 紅茶

### ◆ ディナー 5,500 円 (全 8 品)



※除外日:12/19~25 (ディナーのみ)

※記載メニューは10月の内容です。11・12月はメニューが変わります。

- ◆ ワイン「テッレ・モーレ」(グラス 1,200円 / ボトル 6,500円)  
豊かな果実味とヴァニラのニュアンスを感じる香り。  
フルボディでありながら繊細さがあるバランスのとれた赤ワインです。

テッレ・モーレ



\* \* \* \* \*

## ■ 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

- ・秋刀魚のリエットとインカのめざめのロースト
- ・カリフラワーのブルーテと西京味噌をまとったセミドライ
- ・丹波黒豆きなこと秋の茸のスフォルマート
- ・豪州産牛ロース肉のシャリアピン・ステーキ風  
秋茄子のムサカ仕立て
- ・胡麻と豆乳のムースと2種のマカロン
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶

### ◆ ディナー 5,500円 (全8品)

※除外日:12/19~25 (ディナーのみ)

※記載メニューは10・11月の内容です。12月はメニューが変わります。

- ◆ ワイン「ポミーノ・ビアンコ」(グラス 900円 / ボトル 6,000円)  
エレガントな味わいとビロードのような口当たりが素晴らしいバランス。  
印象的な余韻がどこまでも続きます。

ポミーノ・ビアンコ



\* \* \* \* \*

## ■ 京都東急ホテル

ALL DAY DINING「KAZAHANA」(B1F)  
TEL:075-341-2787 (レストラン予約)

ランチ 11:00~14:30 / ディナー17:00~21:30

### ◆ ランチ

- ・生ハム、豚ハム、シーフードとルッコラのサラダ仕立て
- ・ミネストローネスープ
- ・本日のお魚のポワレをトマトとハーブの香るソースで  
または 仔牛肉の煮込み ほうれん草の pasta 添え
- ・洋ナシの赤ワインコンポートとティラミス
- ・パン ・コーヒー

### ◆ ディナー 5,000円 (全6品)

※除外日:12/24~25 (ランチ・ディナー)

- ◆ ワイン「パーテル」(グラス 1,000円 / ボトル 6,000円)  
厳選したブドウから造られるワイン。輝くルビー色で滑らかで  
味わい深くサンジョヴェーゼの柔らかなタンニンが楽しめる。

パーテル



## ■ 新・都ホテル

中国料理「四川」(B1F) TEL:075-662-7956 (直通)  
ランチ 11:30~14:30 / ディナー17:00~21:00

### ◆ ランチ

- ・バンバンジー または クラゲの冷菜チャイナピクルス添え
- ・蟹肉とナメコ入りとろみスープ
- ・本日の一品
- ・10種の中から2皿チョイス  
紋甲烏賊の魚介ソース炒め、鶏肉のブラックビーンズ風味蒸し、  
小海老のオレンジソース風味、牛肉と三度豆のオイスターソース炒め、  
蟹玉 卵白仕立て、飲茶三種盛合せ、豚肉と茄子のピリ辛炒め、  
白身魚の五目野菜入り甘酢あんかけ、五目野菜炒めのクレープ包み、  
京豆腐を使った激辛陳麻婆豆腐
- ・中華粥 または 白御飯
- ・宇治抹茶と白玉入りタピオカココナッツミルク

### ◆ ディナー 7,500円 (全8品)

- ◆ ワイン「モンナ・ネーラ」(グラス 950円 / ボトル 5,000円)  
果実味の甘い香りと、スパイシーな芳香が印象的。  
フルーティーな味わいと程よいタンニンが心地よいバランスです。



## 【京都・フィレンツェ姉妹都市提携について】

### ■ 都市の概要

アルノ川沿岸に位置するトスカーナ州の州都です。中世には、メディチ家の擁護のもと、ダ・ヴィンチやミケランジェロが活躍したルネサンス発祥の地であり、市内には寺院や宮殿など歴史的遺産が豊富にあります。ウフィッツィ美術館には、名画「ヴィーナスの誕生」など多くの名画が展示されています。フィレンツェとはイタリア語で「花の都」という意味があります。産業は、古くから毛織物工業が盛んであるほか、工芸品、ファッション産業も盛んです。

### ■ 提携のいきさつ

1959年(昭和34年)、駐日イタリア大使が京都を訪問し、京都市長との会談でフィレンツェとの姉妹都市提携の話が芽生えました。同年、京都市長がフィレンツェを訪れ、深い感銘を受けて帰国。1963年(昭和38年)、フィレンツェとの姉妹都市提携について京都市会の下承を得ました。翌年、フィレンツェ市参事会が締結に賛同し、両市で姉妹都市提携式典が行われました。

### ■ 提携年月日

1965年(昭和40年)9月22日

### ■ モニュメント交換

贈呈：銘板(京都通り)(1968.1) / 受入：プッチーノ像(1969.1)



プッチーノ像  
(京都市ホームページより引用)

※リリース内の写真は全てイメージです

以上