

# News Release

報道関係者各位

2015年12月25日  
京都駅周辺8ホテル共同企画

66回  
京都駅周辺  
8ホテル共同企画

シェフの饗宴  
in KYOTO  
50回  
記念  
京の冬の旅

## 「京都産野菜」と「京都丹波ワイン」

京都の“おもてなし”を感じるレストラン企画

京都駅周辺ホテルで2016年1月8日(金)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2016年1月8日(金)より“シェフの饗宴 in KYOTO”<sup>(※1)</sup>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66回目となる長寿イベントです。京都市・京都市観光協会が主催する観光キャンペーン「京の冬の旅」<sup>(※2)</sup>が50回目を迎えることを記念し、料理のテーマも「京の冬の旅」に設定いたしました。各ホテル、料理に京都産野菜を使用し、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。さらにテーマをイメージしたデザートや、各ホテルのスタッフが厳選した京都丹波ワインもご用意しております。京都の玄関口である「京都駅」周辺のホテルから「おもてなし」の心を込めてお届けいたします。<sup>(※1)</sup>1~3月・4~6月・7~9月・10~12月の計年4回行イベントの総称 <sup>(※2)</sup>1月~3月中旬に京都市・京都市観光協会が主催する、非公開文化財や史跡の特別公開などと合わせて開催されるイベントの総称(2016年度の開催は1月1日(金)~3月21日(月))



### 【開催概要】

#### ◇ 開催ホテル

新・都ホテル、ホテルグランヴィア京都、ホテル京阪京都、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 ※名称順不同、リーガロイヤルホテル京都は改修工事による休業の為、不参加

#### ◇ 期 間：2016年1月8日(金)~3月31日(木)

#### ◇ 料 金：ランチ 2,500円(共通料金) / ディナー 3,500~5,000円

#### ◇ オプション：デザート 500円(共通料金)

京都丹波ワイン グラス 600~900円 / ボトル 4,000~6,500円 (協力:丹波ワイン株式会社)

#### ◇ 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(食事券など)を**もれなくプレゼント**

#### ◇ 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 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↓↓

【本企画メニューの特徴】

◆ **京都産野菜** ◆

各ホテルのシェフが「京都産野菜」を共通食材としてメニューを考案いたしました。今回は「京の冬の旅」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。



◆ **京都丹波ワイン** ◆

世界的に権威のある食品コンテスト「モンドセレクション」において、1983年以降6年連続で**金賞受賞**の栄誉に輝く京都生まれのワインです。今回のテーマに合わせ、京都丹波産のワインをセレクトいたしました。お料理と相性抜群で、このフェアだけの特別プライスでお楽しみいただけます。

各ホテルのスタッフが厳選したおすすめワインです。

グラス 600～900円 / ボトル 4,000～6,500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 ※ランチ 2,500円 / デザート 500円は各ホテル共通料金

■ **新・都ホテル**

ダイニングカフェ&バー「ロンド」(1F)

TEL:075-662-7955 (直通)

- ◆ ランチ 11:00～17:00
- ◆ ディナー 17:00～21:00 (3,500円)
- ◆ デザート 雪どけ抹茶フォンデュ
- ◆ ワイン 京の華なり 赤  
グラス 600円 / ボトル 4,000円



\* \* \* \* \*

■ **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 (3,500円)
- ◆ デザート 桜ムースに赤のフルーツを添えて
- ◆ ワイン 播磨カベルネソーヴィニオン ロゼ 2014  
グラス 900円 / ボトル 6,000円



\* \* \* \* \*

■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 11:30~14:30
- ◆ ディナー 17:00~21:00 (3,500 円)
- ◆ デザート 宇治抹茶チョコレートムースとベリージュレ
- ◆ ワイン 丹波鳥居野 シャルドネ 2014  
グラス 900 円 / ボトル 6,500 円



\* \*

■京都新阪急ホテル

欧風料理「モンスレー」(1F)  
TEL:075-284-1113(直通)

- ◆ ランチ 11:30~14:30
- ◆ ディナー 17:30~20:30 (4,500 円)
- ◆ デザート ガトーマルジョレーヌ
- ◆ ワイン アッサンブラージュ 白  
グラス 600 円 / ボトル 4,000 円



\* \*

■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 (4,500 円)
- ◆ デザート 苺のタルト 宇治抹茶のガナッシュソースと共に
- ◆ ワイン 京都青谷産 城州白梅 スパークリング  
グラス 900 円 / ボトル 5,500 円



\* \*

■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 (3,500 円)
- ◆ デザート フランボワーズ・ショコラと西京味噌のチュイル
- ◆ ワイン 播磨メルロー2013  
グラス 900 円 / ボトル 6,000 円



\* \*

## ■京都東急ホテル

オールデイダイニング「風花」(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 (5,000 円)
- ◆ デザート 苺のミルフィーユ
- ◆ ワイン アッサンブラージュ 赤  
グラス 900 円 / ボトル 5,000 円



\* \* \* \* \*

### 「50 回記念 京の冬の旅」について

#### ■概要

《開催時期》 2016 年 1 月 1 日(金)～3 月 21 日 (月)

《開催場所》 京都市内

《主催》 京都市・京都市観光協会

冬の静寂のひとつとき、春秋の観光シーズンでは味わえない雰囲気の中で、非公開文化財や史跡が特別公開されます。さらにだれでも参加できるお茶会など多彩なイベントを併催して、冬の京都を楽しんでもらう趣向です。定期観光バスの特別コースも用意されています。

(京都市産業観光局ホームページより引用)

#### ■テーマ

「禅 -ZEN- ～禅寺の美 日本文化の美～」

平成 28 年が、臨済宗を開いた臨済禅師の 1150 年遠諱にあたることにちなみ、日本の文化・芸術に大きな影響を与えた禅宗寺院を中心に、普段は見学できない庭園、仏像、襖絵、建築など様々な文化財が期間限定で特別公開されます。また、「伝統産業・文化」、「朝観光・夜観光」、「京の食文化」の 3 つのテーマのもと、50 回記念にちなんで 50 のイベントを実施いたします。

(京都市観光協会ホームページより引用)

その他詳細については、京都市観光協会ホームページをご覧ください。

<http://www.kyokanko.or.jp/huyu2015/>

※リリース内の写真は全てイメージです

以上