



「Meat 肉」×「Meet 出会う」

肉料理をはんなりと楽しむレストラン企画

京都駅周辺 8ホテルで2016年4月1日(金)より開催

京都駅周辺 8ホテルでは、2016年4月1日(金)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**67回**目となる長寿イベントです。今回の企画テーマは「**ホテルで出会う はんなり肉料理**」です。各ホテルシェフの個性が光る、様々な肉料理が登場します。またディナーでは、贅沢に**京都産**のお肉を使った料理を提供いたします。さらに今回は、本企画メニューをより一層ご満喫いただけるオプションメニューを各ホテルご用意しております。

※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



【開催概要】

- ◇ 開催ホテル
京都東急ホテル、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 ※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4月1日(金)～6月30日(木)
- ◇ 料 金：ランチ 2,500円(共通料金) / ディナー 3,500～12,000円
- ◇ オプションメニュー：500円(共通料金、料理のアップグレード または1品追加)
- ◇ オプションワイン：グラス 700～1,500円 / ボトル 4,000～9,000円 (協力:アサヒビール株式会社)
- ◇ 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**もれなくプレゼント**

※上記料金はすべてサービス料、消費税込みです ※オプションメニューはホテルにより提供時間が異なります

※オプションメニュー・ワインはスタンプラリーポイント対象外です

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おります。

<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 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↓↓

【各ホテルメニュー】 ※詳細料理写真は《上》ランチメニュー・《下》オプションメニューイメージです

■ 京都東急ホテル

中国料理「星ヶ岡」(B1F)
TEL:075-341-2787 (レストラン予約)

- ◆ ランチ 11:30～14:00
- ◆ ディナー 17:00～21:30 (6,500 円)
※6月27日・28日ディナーは除外日となります
- ◆ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
コース料理内のデザートが
「祇園辻利の抹茶の白玉ぜんざいと杏仁豆腐」にアップグレード
- ◆ ワイン「ポリツァーノ ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ」
(グラス 900 円 / ボトル 6,000 円)



* * * * *

■ 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 (7,500 円)
- ◆ オプションメニュー (ランチのみの提供)
ランチメニューの「豚肉と三度豆のオイスターソース炒め」が
「牛肉のブラックペッパーソース」にアップグレード
- ◆ ワイン「ゾーニン アルボラ キャンティ」
(グラス 950 円 / ボトル 5,000 円)



* * * * *

■ ホテルグランヴィア京都

レストラン「ラ・リサータ」(15F)
TEL:075-342-5522 (直通)

- ◆ ランチ 平日 11:30～14:30 / 土日祝 11:30～15:00
- ◆ ディナー 17:30～21:30 (12,000 円)
- ◆ オプションメニュー (ランチのみの提供)
「シェフおススメ 本日のパスタ」を1品追加
- ◆ ワイン「ゾーニン カステロ ダルボラ キャンティ クラシコ」
(グラス 1,500 円 / ボトル 9,000 円)

※ランチ・ディナー共に5・6月はメニュー内容が変更となります



* * * * *

■ 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)
- ◆ オプションメニュー (ランチのみの提供)
「白ワインのムースとフルーツカクテル」(デザート)を1品追加
- ◆ ワイン「ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ ピノ・ノワール」
(グラス 950 円 / ボトル 6,000 円)



* * * * *

■ 京都新阪急ホテル

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 (6,000 円)
- ◆ オプションメニュー (ディナーのみの提供)
「点心3種盛り(京都ぼーく・京焼売・海老蒸し餃子)」を1品追加
- ◆ ワイン「デリカート シャルドネ」
(グラス 700 円 / ボトル 4,000 円)

※ランチ・ディナー共に6月はメニュー内容が変更となります



* * * * *

■ 京都センチュリーホテル

メインダイニング「カサネ」(2F)
TEL:075-351-0085 (レストラン総合受付)

- ◆ ランチ 11:30~14:30
- ◆ ディナー 17:30~21:00 (5,500 円)
※5・6月はメニュー内容が変更となります
- ◆ オプションメニュー
「新じゃがいものスープ 帆立貝柱とグリーンピース添え」を1品追加
- ◆ ワイン「レミー・パニエ ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ」
(グラス 1,050 円 / ボトル 6,000 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 (5,500 円)

◆ オプションメニュー (ランチのみの提供)

「オレンジとベリーのパルフェ 2色のラングドシャ添え」(デザート)を1品追加

◆ ワイン「デリカート ストーンバーン メルロー」

(グラス 700 円 / ボトル 4,500 円)

※ランチ・ディナー共に6月はメニュー内容が変更となります



* * * * *

※写真は全てイメージです

以上