

News Release

報道機関各位
プレスリリース

2016年5月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル NO-16-03

京都夏の風物詩
「五山送り火鑑賞プラン」 <8月16日(火)開催>
京都新阪急ホテルにて 本日より予約受付開始

本年7月7日に開業35周年を迎える京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人 浅田 誠）では2016年5月25日（水）より「五山送り火鑑賞プラン」の予約受付を開始いたします。

本年は8月16日（火）に開催の「五山の送り火」は、祇園祭とともに京都の夏を代表する風物詩。本プランでは、開放感あふれる当ホテルの屋上にて、「祇園舞妓の京舞」で京情緒を楽しんでいただいた後に、「右大文字」、「舟形」、「左大文字」、「鳥居形」の送り火をご鑑賞いただきます。（妙法はご覧いただけません。）

また、ご夕食はご鑑賞の前または後のいずれかで、館内レストランの「鉄板焼」、「中国料理」、「和洋折衷」、「京懐石」からお選びいただけます。



左大文字



祇園舞妓



屋上鑑賞会会場

- 【名称】「2016 五山送り火と祇園舞妓・京舞鑑賞の夕べ」
 【日程】2016年8月16日（火）
 【時間】13：00～ 受付開始
 17：15～18：45 第一部 夕食（各レストランにて）
 18：45～ 屋上入場開始
 19：15～20：00 祇園舞妓の京舞鑑賞、お楽しみ抽選会、屋上消灯
 20：00～20：30 五山送り火鑑賞
 20：30～22：00 第二部 夕食（各レストランにて）
 【料金】◆第一部（鑑賞前のお食事）17：15～ 鉄板焼・京懐石 16,000 円
 中国料理・和洋折衷 14,000 円
 ◆第二部（鑑賞後のお食事）20：30～ 鉄板焼・京懐石 13,000 円
 中国料理・和洋折衷 11,000 円

※料金はいずれも1名様あたり、サービス料・消費税込

【ご予約・お問い合わせ】TEL 075-343-5300（ホテル代表）

詳細はこちら→<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/kyotoshh/event/zpP7KYLGVX/index.html>

写真は全てイメージです

このリリースに関するお問い合わせ先
 京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 / 田村 泰之・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

↓各レストランの料理内容は次ページをご参照ください↓

■各レストランメニュー

◆鉄板焼「ロイン」

- ・蝦夷鮑の磯煮 鱧の炙り 万願寺唐辛子のフリット
- ・神戸牛リブロースの炙り寿司
- ・活け車海老と帆立貝柱の鉄板焼き
- ・近江牛のステーキ フィレ (40g) とサーロイン (60g) の鉄板焼き 焼き野菜添え
- ・本日のサラダ
- ・ご飯・赤だし・香の物
- ・マスクメロン レモンソルベ添え



◆中国料理「白楽天」

- ・冷菜盛合わせ
- ・ふかひれ姿煮込み
- ・イカ、帆立貝柱のX・O醬炒め
- ・伊勢海老の豆鼓炒め
- ・鯛、鮑、豆腐の魚醤油蒸し
- ・黒毛和牛の黒胡椒炒め
- ・冷麺
- ・マンゴープリン



◆和洋折衷「すみれ」

- ・お造り仕立て 真鯛焼き霜 鮪 烏賊 雲丹 醤油麴 辛味大根 胡瓜 あしらい
- ・酒菜 鴨葱 才巻海老唐墨和え 鮑やわかか煮 胡麻豆腐 蓴才すり流し 楓麴
- ・煮物 京都ぼーく塩煮 里芋 南瓜 おくら おかひじき 芥子
- ・^{スズキ}鱸・賀茂茄子のオープン焼き 赤味噌のクルート はたけしめじのフリット添え
- ・国産牛フィレ肉のポワレ 万願寺唐辛子と湯葉の炙り
- ・鰻・枝豆・すぐきのご飯
- ・留椀 鱧 酢橘 手鞠麴 つる紫
- ・フルーツあんみつ



◆京懐石「美濃吉」

- ・先付 揚げいちじく 胡麻そうす
- ・前菜 季節の彩り
- ・椀物 鱧 松茸
- ・造り 鯛 鮪 鱧
- ・焼物 活鮎塩焼き 伊勢海老
- ・鉢物 賀茂茄子 小芋 南瓜
- ・御飯 鰻牛蒡御飯 赤出汁 漬物
- ・水物 本日のデザート



以上