

第68回 京都駅周辺8ホテル共同企画

「フルーツ」と「京都産野菜」

シェフの饗宴 in KYOTO 色鮮やかなメニューを楽しむレストラン企画
京都駅周辺ホテルで2016年7月1日(金)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2016年7月1日(金)より“シェフの饗宴 in KYOTO”**(※1)**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**68回目**となる長寿イベントです。今回は料理に**フルーツ**と**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ご提供いたします。さらに、本企画をより一層ご満喫いただく為、オプションメニューやそれぞれのホテルにて厳選したワインをご用意するほか、スタンプラリーも開催。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**し、達成者には合計スタンプの数に応じた賞品を**もれなくプレゼント**いたします。

(※1) 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



【開催概要】

- ◇ 開催ホテル： 京都タワーホテル、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
※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7月1日(金)～9月30日(金)
- ◇ 料 金： ランチ 2,500円(共通料金) / デイナー 3,500～7,000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 600～1,050円 / ボトル 4,000～6,000円 (協力:サントリー株式会社)
- ◇ 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を**もれなく進呈**
さらに抽選で、食事券や京野菜セット、映画招待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
※上記料金はすべてサービス料、消費税込み ※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/>

＜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 田村 泰之・荒岩 幸司・長谷川 友紀
TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156 E-mail: ys-tamura@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↓↓

【第 68 回「シェフの饗宴 in KYOTO」メニューの特徴】

◆ フルーツと京都産野菜 ◆

各ホテルのシェフが「フルーツ」と「京都産野菜」を共通食材として、料理内に盛り込んだメニューを考案いたしました。お皿を彩るみずみずしい「フルーツ」と「京都産野菜」を、京の風薫る爽やかな味わいに仕上げております。見た目にも鮮やかなコースとして、素材・味・盛り付けにこだわった特別料理をご提供いたします。



【各ホテルメニュー】

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

※メニュー例の◆はランチメニュー、◆はディナーメニューです

■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)

メニュー例

◆ 京もち豚のローストと夏野菜のグリル 柑橘とスパイスのソース

◆ マグロのミキユイとマンゴー 万願寺とうがらしとココナッツのソース

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「フルーツのコンポート 赤ワインとシナモンの香り」を1品追加

◎ ワイン「ジャパンプレミアムマスカット・ベリーA」

グラス 600 円 / ボトル 4,000 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)

メニュー例

◆ 加茂茄子で包んだ牛フィレ肉のポーピエット仕立て
万願寺唐辛子と西瓜のアクセント

◆ 鱧と冬瓜のプレッセ 塩漬けレモンと青海苔ソース

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「シェフがお薦めする本日のアミューズ」を1品追加

◎ ワイン「カザマッタ ロッソ」

グラス 900 円 / ボトル 6,000 円



* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

■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)

メニュー一例

- ◆ 京丹波高原豚のオープン焼き **万願寺とうがらし**を加えたカレーソース
- ◆◆ カニ身とお魚と**グレープフルーツ**の Pasta

- ◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)
「レアチーズケーキ **マンゴー**のソースで」を1品追加
- ◎ ワイン「マクウィリアムズ シャルドネ」
グラス 700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 (5,000円)

メニュー一例

- ◆ 穴子、焼きなす、**冬瓜**のゼリー寄せ **グレープフルーツ**のサラダ
- ◆ 国産牛フィレ肉のグラチネ西京味噌風味 万願寺のクリーリと **干しぶどう**のペースト

- ◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)
メイン料理にフォワグラを追加
- ◎ ワイン「ビニャ マイボ ミ プエプロ カベルネ・ソーヴィニヨン」
グラス 600円 / ボトル 4,500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)

メニュー一例

- ◆ 胡瓜のガスパチョと甘海老のカッペリーニ **フルーツマト**と**マンゴー**の組み合わせ
- ◆ 京もち豚の炙りと**フルーツカッペリーニ** **九条葱**添え

- ◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)
「バニラアイスと**マンゴー**のカクテル **林檎**とホワイトチョコのエスプーマ添え」
を1品追加
- ◎ ワイン「ブシャールパールエフィス ブルゴーニュパストゥグラン」
グラス 900円 / ボトル 5,500円



* * * * *

■京都新阪急ホテル

レストラン「ブルーヴァール」(1F)

TEL:075-284-1112 (直通)

- ◆ ランチ 11:30~14:30
- ◆ ディナー 17:00~20:30 (3,500 円)

メニュー一例

- ◆ ヴィシソワーズ ヴァニラ風味のパイナップルコンフィ
- ◆ 真鯛のクリュ アルガンの芳香 桂瓜のマリネと潮のジュレ

- ◎ オプションメニュー(ランチ)
「ガトーフロマージュ ココナッツオレンジ シトロン ハーブ」を1品追加
- ◎ ワイン「サンタ カロリーナ シャルドネ レセルヴァ」
グラス 600 円 / ボトル 3,500 円



* * * * *

■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 10:00~20:00)

- ◆ ランチ 11:30~14:30
- ◆ ディナー 17:30~20:00 (7,000 円)

メニュー一例

- ◆ 京都産野菜・旬野菜のテリーヌ仕立て ビーツが入ったガスパチョソース
- ◆ 仔牛フィレ肉 夏野菜とパパイアピューレ、ピストソース

- ◎ オプションメニュー(ランチ)
「ヴィシソワーズ」を1品追加
- ◎ ワイン「ビニャ マイポ レセルバ シラー」
グラス 1,050 円 / ボトル 6,000 円



* * * * *

※リリース内の写真は全てイメージです

以上