

第69回 京都駅周辺
8ホテル共同企画

シェフの饗宴
in KYOTO

「発酵食品」×「ホテルシェフ」

栄養の宝庫「発酵食品」を楽しむレストラン企画

京都駅周辺 8ホテルで2016年10月1日(土)より開催

京都駅周辺 8ホテルでは、2016年10月1日(土)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69回目となる長寿イベントです。今回の企画テーマは、美容と健康の強い味方として古来より重宝されてきた「発酵食品」です。醤油、味噌、酒粕、さらにはチーズやヨーグルトなどを数種類用いた“栄養豊富”なメニューをご提供いたします。さらに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やワイン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、ホテルグランヴィア京都、ホテル京阪 京都 グランデ、リーガロイヤルホテル京都、京都新阪急ホテル

※ホテル京阪京都は2016年10月1日(土)より名称変更いたします

◇ 期 間：2016年10月1日(土)～12月30日(金)

◇ 料 金：ランチ 2,500～3,500円 / デイナー 4,500～12,000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 600～1,500円 / ボトル 4,000～9,000円（協力:ディオニー株式会社）

◇ 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まいります。

<このニュースリリースに関するお問い合わせ>

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 たむら やすゆき あらいわ こうじ はせがわ ゆき 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 69 回 「シェフの饗宴 in KYOTO」 メニューの特徴 】

◆ テーマについて

各ホテルのシェフが様々な**発酵食品**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。**醤油、味噌、酒粕**、さらには**チーズ**や**ヨーグルト**などを使った滋養あふれる味わいの料理が各ホテルにてお楽しみいただけます。栄養の宝庫である発酵食品が高める“料理の可能性”を感じられる特別料理をご提供いたします。

【 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

※メニュー一例の◆はランチメニュー、◆はディナーメニューです

■ 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 10:00~20:00)

◆ ランチ 11:30~14:30 (3,000 円)

◆ ディナー 17:30~20:00 (7,000 円)

メニュー一例

◆ 丹波地鶏と卵黄コンフィ **西京味噌**とヨーグルトのマリアージュ

◆ 甘鯛のうろこ付け焼き ホウレンソウで包んだビーツリゾット、**コンテチーズソース**

◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)

スープ「シャティニュ(栗)のブルーテ セロリ風味のエキュームを添えて」を
1品追加

◎ ワイン「クロ・シギエー カオール」(グラス 1,150 円 / ボトル 6,500 円)

※12/23~25 はディナー除外日です ※ランチ・ディナー共に 11・12 月はメニュー内容が変更となります

* *



■ 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 (2,500 円)

◆ ディナー 17:30~20:30 (5,500 円)

メニュー一例

◆ ガリシア栗豚のロースト 有機ポテトと**塩麹**のガレット

◆ 国産牛のグリル **熟成にんにく**と焦がしバターのソース
季節野菜のソテー添え

◎ オプションメニュー (ランチ)

「ブルーベリー**のチーズムース**とベルギーチョコレート**のジェラート**」を
1品追加

◎ ワイン「ドメヌ・レ・ベヌ カベルネ」(グラス 600 円 / ボトル 4,000 円)

※12/23~25 は除外日です ※ランチ・ディナー共に 12 月はメニュー内容が変更となります



* * * * *

■ 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 (3,500円)
- ◆ ディナー 17:00~21:30 (6,500円)

メニュー一例

- ◆ カリッと揚げた鯖の**酒釀(チュウニャン)**入りチリソース
 - ◆ 黒豚ロースの**黒酢炒め!**焼き大根餅を添えて
- ◎ 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「烏龍茶のアイスとプーアル茶のゼリーの**発酵中国茶デザート**」にアップグレード
- ◎ ワイン「アトゥラ シラー」(グラス 900円 / ボトル 6,000円)
※10/12・13、12/23~25 はディナー除外日です



* * * * *

■ 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 (3,500円)
- ◆ ディナー 17:00~21:00 (7,500円)

メニュー一例

- ◆ 鶏肉の**ブラックビーンズ**風味蒸し
 - ◆ 帆立貝柱の**チーズクリーム**風味 温野菜添え
- ◎ オプションメニュー (ランチのみの提供)
コース料理内のスープが「蟹肉とナメコ入りフカヒレスープ」にアップグレード
- ◎ ワイン「ラ・メルカレッチャ クオール ディレオーネ」
(グラス 900円 / ボトル 5,500円)



* * * * *

■ ホテルグランヴィア京都

イタリア料理 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 (2,500円)
- ◆ ディナー 17:30~21:30 (12,000円)

メニュー一例

- ◆ **塩麴**で漬け込んだ豚ロース肉のアッロースト カボスのアクセント
 - ◆ 京都産黒毛和牛フィレ肉の本日の仕立て トリュフとジロール茸 **発酵バター**香るソース
- ◎ オプションメニュー (ランチのみの提供)
「シェフのおススメ 本日のパスタ」を1品追加
- ◎ ワイン「カンティエネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール・オト」
(グラス 1,500円 / ボトル 9,000円)



※12/17~25 はディナー除外日です ※ランチ・ディナー共に 11・12 月はメニュー内容が変更となります

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

■ ホテル京阪 京都 グランデ

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 (2,500 円)
- ◆ ディナー 17:00~22:00 (4,500 円)

メニュー一例

- ◆ 太刀魚と海老のムニエル 聖護院カブラと百合根のポレンタ
アンチョビと大蒜オイルソース
- ◆ 牛フィレ肉とポテトの湯葉包み 西京味噌と黄韭のアクセント

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
「とろける林檎のフォンダンショコラ パニラアイス添え」を1品追加
- ◎ ワイン「ドメヌ デュ グランジャケ キュヴェ・デ・グラン・ゾム」
(グラス 800 円 / ボトル 4,500 円)

※12/22~25 はディナー除外日です



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

■ リーガロイヤルホテル京都

オールデイダイニング「カザ」(1F)
TEL:075-361-9226 (直通)

- ◆ ランチ 11:30~14:30 (3,000 円)
- ◆ ディナー 17:30~21:00 (5,000 円)

メニュー一例

- ◆ 蕪と酒粕のクリームパスタ スープ仕立て
- ◆ 秋刀魚とコンフィチュールのスパイラル バルサミコの香り

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
「フォンダンフロマージュ ラムレーズンのアイス添え」を1品追加
- ◎ ワイン「D ガランス キュヴェ風(KAZE) シャルドネ」
(グラス 800 円 / ボトル 5,500 円)

※12/23~25 は除外日です



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

■ 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 (2,500 円)
- ◆ ディナー 17:30~20:30 (5,000 円)

メニュー一例

- ◆ ノルウェーサーモンのミキュイ 金山寺味噌の香り 菊菜のソース
- ◆ 黒毛和牛の炙り 長芋と卵黄のたまり漬け 柚子胡椒の香り

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
「クリームチーズとあずきのモンブラン さつまいものクリーム
日本酒のソルベ添え」を1品追加
- ◎ ワイン「ミカエル・ブージュ ラ・ボン・ド・シャヴィニー」
(グラス 750 円 / ボトル 5,000 円)

※12/22~25 はディナー除外日です



※写真は全てイメージです

以上