

京都駅周辺8ホテル共同企画
シェフの饗宴
in KYOTO

おかげさまで**70回!** 長年のご愛顧に感謝を込めて
8ホテルのシェフが贈る“**温かな**”おもてなし

京都駅周辺ホテルで2017年1月10日(火)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2017年1月10日(火)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**70回目**となる長寿イベントです。今回、70回を迎えることを記念して、これからも**長く・あたたかく**愛していただきたいという思いから「**長い**」×「**あたたまる**」をテーマに、シェフからの**温かなおもてなしメニュー**をご提供いたします。また、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、達成者には合計ポイント数に応じた賞品を**もれなく進呈**いたします。さらに今回は、**スタンプ2つ以上を集めると、抽選で豪華賞品も当たります。**

(※1) 1~3月・4~6月・7~9月・10~12月の計4回行イベントの総称



【開催概要】

- ◇ 開催ホテル： 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、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
- ◇ 期 間： 2017年1月10日(火)~3月31日(金)
- ◇ 料 金： ランチ 2,500~3,500円 / 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 500~1,050円 / ボトル 3,500~6,000円 (協力:まるき葡萄酒株式会社)
- ◇ 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
 - ①**スタンプ2つ以上**を集めると、抽選で宿泊券などの豪華賞品や食事券、京野菜セット、映画招待券などをプレゼント
 - ②**スタンプ3つ以上**を集めると、合計ポイント数に応じた賞品を**もれなく進呈**
さらに①の豪華賞品も抽選でプレゼント
- ◇ 協 賛： 公益社団法人 京のふるさと産品協会、T・ジョイ京都
 - ※上記料金には税金・サービス料が含まれております ※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/>

<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 はせがわ ゆき いまふく ふみたか
田村 泰之・長谷川 友紀・今福 史隆
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70回「シェフの饗宴 in KYOTO」メニューの特徴】

◆ 「長い」×「あたたまる」 ◆

70回という長寿イベントと「長い」をかけ合わせ、さらに寒い時期にぴったりの「あたたまる」を共通テーマとして、それらをイメージさせる食材や料理を盛り込んだメニューを考案いたしました。これからも長く・あたたかく愛していただくために、シェフからの温かなおもてなしメニューをご提供いたします。



【ドリンクフェア】

◆ **まるき葡萄酒株式会社** ◆

今回の「長い」テーマに合わせ、“現存する日本最古のワイナリー”を所有する「まるき葡萄酒株式会社」のワインをセレクトいたしました。お料理との相性も抜群で、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。8ホテルのスタッフおすすめのワインです。

グラス 500～1,050円 / ボトル 3,500～6,000円



Maruki Winery

since 1891

まるき葡萄酒株式会社

【第70回記念スタンプラリー】

「シェフの饗宴」のランチまたはディナーのご利用で、スタンプ1つを押印いたします。今回は第70回を記念して、スタンプ2つ以上を集めると抽選で、宿泊券などの豪華賞品をプレゼント!



ホテル阪急インターナショナル
レストラン ペア食事券(1組様)
提供: 京都新阪急ホテル



京都センチュリーホテル
1泊朝食付 ペア宿泊券(1組様)
提供: 京都センチュリーホテル



琵琶湖ホテル
1泊朝食付 ペア宿泊券(1組様)
提供: 京都タワーホテル



東急ホテルズギフトカード(1名様)
提供: 京都東急ホテル



大阪マリオット都ホテル
1泊朝食付 ペア宿泊券(1組様)
提供: 新・都ホテル



ホテルグランヴィア京都
1泊朝食付 ペア宿泊券(1組様)
提供: ホテルグランヴィア京都



ホテル京阪ユニバーサル・タワー
1泊2食付(天然温泉利用付)
ペア宿泊券(1組様)
提供: ホテル京阪 京都 グランデ



リーガロイヤルホテル京都
1泊朝食付 ペア宿泊券(1組様)
提供: リーガロイヤルホテル京都



※その他、食事券や京野菜セット、映画招待券なども当たります

【各ホテルのメニュー】

※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 ※メニュー一例の◆はランチメニュー、
 ◆はディナーメニューです ※オプションメニューは 500 円 です (共通料金、料理のアップグレード または 1 品追加)
 ※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます

■ 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 (3,000 円)
- ◆ ディナー 17:30~20:30 (6,000 円)

メニュー一例

- ◆ 白身魚の中国風西京味噌焼きと国産牛の長葱炒め
- ◆ 鮑と冬野菜の岩塩蒸し すぐきポン酢と食べるラー油で

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
 「点心 2 種 (京都ぼーくのふかひれ豚まん・海老蒸し餃子)」を 1 品追加
- ◎ ワイン 「いろ甲州辛口 2015」
 グラス 700 円 / ボトル 3,700 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 (3,000 円)
- ◆ ディナー 17:30~20:00 (7,000 円)

メニュー一例

- ◆ “京のもち豚”のブランケット ロングマカロニとフォアグラパウダー
- ◆ 仔牛フィレ肉 牛蒡のコンフィとカシスソース

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
 「蕪のブルーテ ジャがいものエスプーマを添えて」を 1 品追加
- ◎ ワイン 「いろ ベーリーA ブラッシュ 2014」
 グラス 1,050 円 / ボトル 6,000 円

※ランチ、ディナー共に 2・3 月はメニューが変更となります



* * * * *

■ 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 17:30~20:00 (5,500 円)

メニュー一例

- ◆ ガリシア栗豚とラムソーセージのカスレ風 西京味噌風味
- ◆ 国産牛のカルボナード仕立て 黒七味を練りこんだバンドエピスを添えて

- ◎ オプションメニュー (ランチ)
 「生姜のシブーストと温製のショコラ カシスのソルベ添え」を 1 品追加
- ◎ ワイン 「いろベリーA 2015」
 グラス 700 円 / ボトル 4,000 円



* * * * *

■ 京都東急ホテル

ALL DAY DINING 「KAZAHANA」 (B1F)

TEL:075-341-2787 (レストラン予約)

◆ ランチ 11:00~14:30 (2,500 円)

◆ ディナー 17:00~21:30 (5,000 円)

メニュー一例

◆ 熱々に仕上げた牛肉の煮込み ナバラン仕立て野菜のヌイユ添え

◆ 金目鯛と白菜のプレゼ 柑橘風味のクリームソース

◎ オプションメニュー (ランチ)

コース料理内のスープが「白子のムニエル 菜の花のポターージュ仕立て」にアップグレード

◎ ワイン 「コリエ ドゥ ペルル ブランムスー2015」

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 11:30~17:00 (2,500 円)

◆ ディナー 17:00~21:00 (3,500 円)

メニュー一例

◆ シーフードのグラタン仕立て 長芋と豆腐のソース

◆ メバルのポワレ アサリの風味で 長芋と里芋の軽い煮込み

◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)

「マロンとホワイトチョコのムース カシスのシャーベットを添えて」を1品追加

◎ ワイン 「いろ甲斐ノワール 2015」

グラス 700 円 / ボトル 4,000 円



* * * * *

■ ホテルグランヴィア京都

日本料理 「浮橋」 (M3F)

TEL:075-342-5527 (直通)

◆ ランチ 11:30~14:00 (3,500 円)

◆ ディナー 17:00~21:00 (5,000 円)

メニュー一例

◆ 聖護院の蕪かぶら〜めん

◆ 浮橋のうな重

◎ オプションメニュー (ランチ)

「おまかせ小鉢三種」を1品追加

◎ ワイン 「オリンピック ロゼ」

グラス 500 円 / ボトル 3,500 円

※仕入れの都合により、「聖護院の蕪〜めん」は聖護院かぶら大根に変更になる場合がございます



* * * * *

■ 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 (3,500 円)

メニュー一例

- ◆ 鱈のポワレ 京蕪と京人参のピューレとサラダ添え
- ◆ 生姜香るホタテと蓮根のリングイネ

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)
「チョコムースを包んだズコット ミックスベリー添え」を1品追加
- ◎ ワイン 「いろ甲州辛口 2015」
グラス 700 円 / ボトル 3,700 円



* * * * *

■ リーガロイヤルホテル京都

中国料理「皇家龍鳳」(B1F)
TEL:075-361-9222 (直通)

- ◆ ランチ 11:30~14:30 (3,500 円)
- ◆ ディナー 17:00~21:00 (6,500 円)

メニュー一例

- ◆ 京都産野菜 京みず菜、花菜と旬野菜のセイロ蒸し 蟹肉あんかけ
- ◆ 土鍋で煮込んだ九条ねぎ入り麻婆豆腐 香り豊かなラー油とともに

- ◎ オプションメニュー (ディナー)
コース料理内のスープが「蟹肉入りふかひれの姿煮」にアップグレード
- ◎ ワイン 「いろ グラン甲州 2015」
グラス 900 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