



## 「結ぶ」×「包む」

これからも料理を通して縁を“結び”、真心を“包んで”  
京都駅周辺 8 ホテルで 2017年4月1日(土)より開催

京都駅周辺 8 ホテルでは、2017年4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フェアで、今回で **71** 回目となる長寿イベントです。今回は、「これからもお客様とのご縁を大切に“結び”続けたい」との思いから「結ぶ」×「包む」をテーマに、シェフからの **おもてなしの心を“包み”込んだメニュー** をご提供いたします。また、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、スタンプを2つ以上集めると抽選でお食事券も当たります。

※年4回開催される共同企画の総称



### 【開催概要】

#### ◇ 開催ホテル

リーガロイヤルホテル京都、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、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

#### ◇ 期 間：2017年4月1日(土)～6月30日(金)

#### ◇ 料 金：ランチ 2,500～3,500円 / デイナー 4,500～7,500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 500～900円 / ボトル 2,800～6,000円（協力：サントリー酒類株式会社）

#### ◇ 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**

※記載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、対象の乗車券を各レストランでご提示いただくと、「シェフの饗宴」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 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](mailto: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 71 回 「シェフの饗宴 in KYOTO」 メニューの特徴 】

◆ 「結ぶ」×「包む」 ◆

今回は、これからもお客様とのご縁を大切に“結び”続けたいとの思いから「結ぶ」×「包む」をテーマに、シェフからのおもてなしの心を“包み”込んだメニュー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

■ リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理「グルマン橘」(B1F)  
TEL:075-361-9223 (直通)

◆ ランチ 11:30～14:30 (3,500 円)

◆ ディナー 17:00～21:00 (7,000 円)

メニュー一例

◆ お魚の湯葉包み蒸し マリニエールソース

◆ 玉葱で包んだ国産牛の赤ワイン煮込み 京都産野菜の彩り

◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)

「じゃこ山椒と九条ねぎのピラフ」を1品追加

◎ ワイン「ウィリアム・フェーブル サン・プリ」

(グラス 900 円 / ボトル 5,500 円)

※ランチ・ディナーともに6月はメニュー内容が変更になります



\* \* \* \* \*

■ 京都新阪急ホテル

レストラン「ブルヴァール」(1F)  
TEL:075-284-1112 (直通)

◆ ランチ 11:30～14:30 (3,000 円)

◆ ディナー 17:30～20:30 (5,000 円)

メニュー一例

◆ じゃがいもで包んだ豚バラ肉のコンフィ ハーブのサラダ  
シェリーヴィネガーの香り

◆ ～春から初夏へ～ 山菜と魚介のパピヨット 焙じ茶のコンソメとともに

◎ オプションメニュー (ランチ)

メイン料理にフォワグラを追加

◎ ワイン「フレッシュ アシュツリーエステート シャルドネ・マカベオ」

(グラス 500 円 / ボトル 2,800 円)

※ランチ・ディナーともに5月22日よりデザートが変更になります



\* \*

### ■ 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 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

- ◆ 本日のお魚のポワレ 筍を包み込んだ“ラヴィオリ”を添えて
- ◆ カダイフで包んだフォアグラ ホワイトアスパラガスと茸のパウダー

- ◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)  
スープ「新じゃがのエスプーマと鴨肉のコンフィ」を1品追加
- ◎ ワイン「ファルケンベルク ピースポーター ミヘルスベルク リースリング」  
(グラス 900 円 / ボトル 5,500 円)

※ランチ・ディナーともに5・6月はメニュー内容が変更になります



\* \*

### ■ 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

- ◆ 京もち豚のラグー 赤味噌仕立て 山椒クレープに包んで
- ◆ 仔牛のシューファルシ 海苔のアクセント フォアグラのエクレア仕立て

- ◎ オプションメニュー (ランチ)  
「ミックスベリーのパイロタルト ~蝶々結び~」を1品追加
- ◎ ワイン「ガロ ファミリーヴィンヤード メルロ」  
(グラス 700 円 / ボトル 4,000 円)



\* \*

### ■ 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

- ◆ 鶏肉と野菜のピリ辛味噌炒の玄米クレープ包み
- ◆ 野菜で結んだ豚ばら三枚肉と長芋のミルフィーユ仕立て

- ◎ 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を「包んで結んだイチゴと中華あんの揚げワンタンデザート」にアップグレード
- ◎ ワイン「ロス ヴァスコス ロゼ」(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 (3,500 円)

◆ ディナー 17:00~21:00 (7,500 円)

メニュー一例

- ◆ 小海老と五目野菜の甘酢あんかけ 黒酢風味
- ◆ 北京ダック

◎ オプションメニュー (ランチ)

コース料理内のデザートを「本日のデザート三種盛合せ」にアップグレード

◎ ワイン 「ドメヌド オーシェール ルージュ」

(グラス 900 円 / ボトル 5,000 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 (2,500 円)

◆ ディナー 17:00~21:00 (5,000 円)

メニュー一例

- ◆ いろどり箱 小鉢いろいろ三段
- ◆ 焼物 サーモンの菜種焼き 粟麩田楽

◎ オプションメニュー (ランチ)

コース料理内のじゃこ御飯を「ちらし寿司(小)」にアップグレード

◎ ワイン 「カステル ベリー グレープフルーツ」

(グラス 500 円 / ボトル 3,500 円)

※ランチ・ディナーともに5・6月はメニュー内容が変更になります



\* \*

■ 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

- ◆◆ 蟹身を大根とエッグシートで巻いたピクルス 彩り野菜のサラダ仕立て
- ◆ 鯖と菜の花、空豆のカルタファタ包み レモンバターとケッパーの香り

◎ オプションメニュー (ランチ・ディナー)

「カスタードクリームとこしあんで包んだフルーツ餅仕立て」を1品追加

◎ ワイン 「カルベ レゼルブ オーガニック」

(グラス 600 円 / ボトル 3,500 円)



※写真は全てイメージです

以上