

京都駅周辺 8 ホテル共同企画 「シェフの饗宴 in KYOTO vol.72」

“涼感の京”を楽しむレストラン企画

2017年7月1日(土)より開催

京都駅周辺 8 ホテルでは、2017年7月1日(土)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**72回目**となる長寿イベントです。今回は料理のテーマを「涼」とし、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、本企画をより一層お楽しみいただく為、オプションメニューや料理に合う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の数に応じた賞品を**もれなくプレゼント**いたします。

(※1) 年4回開催される共同企画の総称



【開催概要】

- ◇ 開催ホテル: 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、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
※名称順不同、京都センチュリーホテルは改装工事のため今回のシェフの饗宴は開催しておりません
- ◇ 期間: 2017年7月1日(土)～9月30日(土)
- ◇ 料金: ランチ 2,500～3,500円 / デイナー 3,500～7,500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: トレロンガレス・シャルドネ グラス 700円 / ボトル 3,500円
(全ホテル共通、協力:ユニオンリカーズ株式会社)
- ◇ 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2スタンプ以上の方には抽選で、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

<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↓↓

* * * * *

■ 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 (3,500 円)

◆ ディナー 17:30~20:30 (5,000 円)

メニュー例

◆ 有頭海老の冷麺 エスプーマの泡ソースで

◆ マンゴープリン ココナッツソース ブルーリキュールの涼しげな演出

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「トマト麻婆豆腐」を1品追加

※ランチ・ディナーともに9月はメニュー内容が変更になります

※8月16日は除外日です(ディナーのみ)



* * * * *

■ 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)

メニュー例

◆ 京赤地鶏と豆腐のテリーヌ 京漬物と柚子胡椒のコンディメント

◆ 海老のタルタルと京都産胡瓜のカネロニ仕立て
京てまりのクーリと白ワインヴィネガー

◎ オプションメニュー(ランチ)

「京番茶の氷菓とほうじ茶のムース」を1品追加

※ランチ・ディナーともに8月11日~16日は除外日です



* * * * *

■ 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)

メニュー例

◆ さっぱり仕上げた牛肉とソーセージワインヴィネガー煮込み
京都産の野菜のプーシェ添え

◆ 鱧のムニエル 冬瓜のブレゼ その肝とすだち、大葉のソース

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「近江牛の塩漬 夏のフルーツを添え」を1品追加

※ランチ・ディナーともに9月はメニュー内容が変更になります



* * * * *

■ 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

◆ 冷製カッペリーニ ニンジンと柑橘のソース

◆ 鱧のフリッター 野菜の煮浸し添え 湯葉のソース

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「ココ夏プリン マンゴーソース添え」を1品追加



* * * * *

■ ホテルグランヴィア京都

ビュー&ダイニング「コトシエール」(15F)

TEL:075-342-5522 (直通)

◆ ランチ 11:30~14:30 (2,500 円)

◆ ディナー 17:30~21:30 (6,000 円)

メニュー一例

◆ สปาゲッティ 焼き鱧とアスパラバジルと大葉香るジェノベーゼ

◆ 季節の野菜を様々な仕立てに 青柚子香るカルパッチョのマリネ
キャビア・ド・オーベルジーヌを添えて

◎ オプションメニュー(ランチ)

「プティフール 5 種」を1品追加

※ランチ・ディナーともに9月はメニュー内容が変更になります



* * * * *

※リリース内の写真はすべてイメージです
※記載の料金はいずれも税金・サービス料を含みます

以上