

京都駅周辺8ホテル共同企画「シェフの饗宴 in KYOTO Vol.73」 「大政奉還150周年」ゆかりの地の味覚を楽しむレストラン企画 京都駅周辺8ホテルで2017年10月1日(日)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2017年10月1日(日)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**73回目**となる長寿イベントです。今回は、大政奉還150年にちなんで、幕末維新の舞台となった全国各地の味覚を盛り込んだメニューをご用意いたしました。

より一層お楽しみいただけるよう、おもてなしメニューや福島県産のドリンクを各ホテルにてご用意するほか、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
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
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
- ◇ 期 間：2017年10月1日(日)～12月30日(土)
- ◇ 料 金：ランチ 2,500～3,500円 / ディナー 4,500～7,500円
- ◇ おもてなしメニュー：共通料金500円（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 700～1,000円 / ボトル 4,600～5,940円
(協力会社・・・^{えいせん}榮川酒造株式会社、^{だいしち}大七酒造株式会社、メルシャン株式会社)
- ◇ 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**

※記載料金はすべてサービス料、消費税込みです ※おもてなしメニューはホテルにより提供時間が異なります

※おもてなしメニュー・アルコール飲料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おります。

＜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}田村 泰之・^{やすゆき}長谷川 友紀・^{はせがわ}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 73 回 「シェフの饗宴 in KYOTO」 メニューの特徴 】

◆大政奉還 150 周年◆

今回は、大政奉還にゆかりのある都市の食材や郷土料理を盛り込んだメニューに加え、福島県産のドリンクを提供するなどテーマにちなんだ内容をご用意いたします。ドリンクは梅酒、日本酒、スパークリングワイン、白ワインの中から各ホテルのスタッフが料理に合うアイテムを選んでおります。



【 各ホテルメニュー 】

※詳細料理写真は《上》ランチメニュー・《下》おもてなし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

※営業時間はラストオーダーの時間です

* * * * *

■ 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 (6,500 円)

メニュー例

- ◆◆ 長州どりのやわらか煮
- ◆◆ 屋久島産あご出汁の煮ごり

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ 500 円)
「おまかせ小鉢三種」を 1 品追加
- ◎ 梅酒 「榮川 造り酒屋の梅酒」
(グラス 700 円 / ボトル 5,000 円)



* * * * *

■ 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 (3,000 円)
- ◆ ディナー 17:00~22:00 (4,500 円)

メニュー例

- ◆ “天草大王”のチリンドロン仕立て(熊本産地鶏の煮込み)
- ◆ 鹿児島県産茶味豚の香草風味をリンゴのソースで

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも 500 円)
「オクターヴァ風カステラを白ごまのピアンコマンジャーレとともに」を 1 品追加
- ◎ 梅酒 「榮川 造り酒屋の梅酒」
(グラス 700 円 / ボトル 5,000 円)

※12月 22 日~25 日はディナー除外日です



* *

■ リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理「グルマン橋」(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 (7,500円)

メニュー一例

- ◆ 小鯛の笹漬けと海の幸のゼリー寄せ
お野菜の鯖こうじマリネ 京みず菜のサラダ仕立て
- ◆ 小鯛の笹漬けと焼き茄子のカクテル 茗荷のマリネ 紫蘇の香り

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも 500円)
「焼きへしこのお茶漬け 京漬物とともに」を1品追加
 - ◎ 日本酒「大七 純米生酛」
(グラス(100ml) 800円 / ボトル(720ml) 4,600円)
- ※ランチ・ディナーともに12月はメニュー内容が変更になります
※12月22日~25日はディナー除外日です



* *

■ 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 (3,500円)
- ◆ ディナー 17:30~20:30 (5,000円)

メニュー一例

- ◆ ~吉田松陰 萩~ 鮫鱈とアスペルジュのロティ 肝入りマデラ酒のソース
- ◆ ~西郷隆盛 薩摩~ 鹿児島黒牛のロティ
グラタンドフィノワーズと法連草のキッシュ
アンチョビとオリーブのクーリとアルガンオイル

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも 500円)
トリュフ カットイングサービス
- ※仕入れ都合によりトリュフをご提供できない場合がございます
- ◎ 白ワイン「CHメルシャン 新鶴シャルドネ」
(グラス 1,000円 / ボトル 5,940円)
- ※12月22日~24日はディナー除外日です



* *

■ 京都センチュリーホテル

京料理「嵐亭」(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 (3,500円)
- ◆ ディナー 17:00~20:00 (7,500円)

メニュー一例

- ◆ 酢の物 [甘海老と一文字ぐるぐる 酢味噌ドレッシング]
- ◆ 小鍋 [熊本産 東肥赤酒を使っただご汁
天草大王 小芋 しめじ 京葱 九条葱 ささがき牛蒡]

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも 500円)
「嵐亭のおしるこ」を1品追加
 - ◎ 梅酒「榮川 造り酒屋の梅酒」(グラス 700円 / ボトル 5,000円)
- ※ランチ・ディナーともに11・12月はメニュー内容が変更になります
※ホテル改装工事に伴い、ランチの営業時間が11月5日~12月30日の期間中は12:00~13:30となります(日曜日は通常営業)



* *

■ 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 (6,000 円)

メニュー一例

- ◆ 岡山県産森林どりとその地方野菜 西京味噌と甘酒のクリームソース
- ◆ 岡山県産和牛のマルミット仕立て 季節野菜のセサミオイルコンフィ
ポルチーニ風味のコンソメ

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ 500 円)
「巨峰のスフレとカシスのソルベ 岡山県産葡萄のコンポートと柚子ゆべし添え」
を1品追加
- ◎ 梅酒「榮川 造り酒屋の梅酒」
(グラス 700 円 / ボトル 5,000 円)

※12月22日~25日、30日はランチ・ディナー除外日です

* *

■ 京都 東急ホテル

中国料理「星ヶ岡」(B1F)
TEL:075-341-2633 (直通)

- ◆ 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

- ◆ ◆ 愛媛県宇和島のみかん鯛の香り蒸し九条葱と共に
- ◆ ◆ 愛媛県ブランド「36℃の口溶けの甘とろ豚」のローストポーク

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも 500 円)
コース料理内のデザートに「祇園辻利さんのお抹茶ソースのとろとろ杏仁豆腐」
にアップグレード
- ◎ スパークリングワイン「メルシャン日本のあわ 新鶴シャルドネ」
(グラス 900 円 / ボトル 5,000 円)

※11月13日、14日、12月14日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

- ◆ 福島産伊達鶏肉の黒豆味噌風味蒸し
- ◆ 福島会津若松の清酒を使った鹿児島産豚肉の角煮 蒸しパン添え

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ 500 円)
コース料理内のスープを「蟹肉とナメコ入りフカヒレスープ」にアップグレード
- ◎ スパークリングワイン「メルシャン日本のあわ 新鶴シャルドネ」
(グラス 900 円 / ボトル 5,000 円)

※写真はすべてイメージです
 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材産地等が変更になる場合がございます
 ※すべての食材が大政奉還に関連のある都市のものではありません



以上