

## 京都駅周辺8ホテル共同企画 「シェフの饗宴 in KYOTO vol.74」

### “春の味覚と香り”を楽しむレストラン企画

2018年1月10日(水)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2018年1月10日(水)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**74回目**となる長寿イベントです。今回は料理のテーマを「**香り**」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。また対象メニューをお召し上がりいただくと、獲得ポイント数に応じた商品をもれなくプレゼントするスタンプラリーも開催いたします。

(※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：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、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
  - ◇ 期 間：2018年1月10日(水)～3月31日(土)
  - ◇ 料 金：ランチ 2,500～3,500円 / ディナー 4,000～8,000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 600～1,400円 / ボトル 4,000～9,500円  
（協力：サッポロビール株式会社）
  - ◇ 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、獲得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、消費税を含みます ※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

＜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74回「シェフの饗宴 in KYOTO」メニューの特徴】

◆**香りの京**◆

各ホテルのシェフが「香り」を共通テーマに、また「京都産野菜」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。春の香りが増していくこの時期に様々な「香り」を随所に盛り込んだ料理の数々。味覚、視覚、さらに嗅覚でも存分に楽しめるコースとして細部にこだわった特別料理をご提供いたします。



【各ホテルメニュー】

※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  
 ※メニュー例の◆はランチメニュー、◆はディナーメニューです  
 ※ディナーメニューはランチタイムにもお召し上がりいただけます  
 ※営業時間はラストオーダーの時間です  
 ※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の内容が変更になる場合がございます

■ **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 (3,000円)
- ◆ ディナー 17:00~21:00 (4,500円)

メニュー例

- ◆ 合鴨のオープン焼き アンチョビのソース添え
- ◆ 牛肉の煮込み 西京味噌の赤ワインソース

- ◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)  
「ボロネーゼ」を1品追加



\* \*

■ **ホテルグランヴィア京都**

スカイダイニング&ラウンジ「サザンコート」(15F)

TEL:075-342-5523 (直通)

- ◆ ランチ 11:30~15:00 (2,500円)
- ◆ ディナー 17:30~21:00 (6,000円)

メニュー例

- ◆◆ 鯛のグリル 京都野菜のリゾットとご一緒に
- ◆ 牛ロースのグリル シェリーヴィネガーソース

- ◎ オプションメニュー(ランチ)  
「苺のデザート 色々な仕立てで」を1品追加



\* \* \* \* \*

### ■ 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

◆ 芹とホワイトセロリ薫る あさりの軽いクリームパスタ 黒七味のアクセント

◆ 京都産 合鴨胸肉のロースト 蜂蜜とエピスの香り  
九条ねぎのクリーム煮とバルサミコソース

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「苺のミルフィーユ仕立て キルシュワッサー」を1品追加



\* \* \* \* \*

### ■ 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)

メニュー例

◆ 京みず菜 花菜と彩り野菜のセイロ蒸し 蟹肉ソースで

◆ 海老と帆立貝柱の湯引き ナンプラーを利かせた香り醤油

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

コース料理内のスープを「フカヒレの姿煮」にアップグレード



\* \* \* \* \*

### ■ 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 (5,000 円)

メニュー例

◆ 伊勢海老(外国産)と花切りイカの香草炒め

◆ 四川麻婆豆腐 山椒の香り

◎ オプションメニュー(ディナー)

「ワカサギの香味揚げ <sup>ゴウファン</sup>五香粉の香り」を1品追加

※ランチ・ディナーともに3月はメニュー内容が変更になります



\* \* \* \* \*

### ■ 京都センチュリーホテル

鉄板焼「ボヌール」(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 (2,500 円)

◆ ディナー 17:30~20:00 (8,000 円)

メニュー一例

◆ 牛ロース肉の鉄板焼き〜林檎のディップソース〜と  
日吉ポークの薫焼き〜胡麻と山葵風味の醤油パウダー〜

◆ 鱈と白子、桜葉のフィルム包み焼き

◎ オプションメニュー(ランチ)

コースのご飯を「鮭ご飯とイクラのお茶漬け」にアップグレード



\* \* \* \* \*

### ■ 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

◆ ガリシア栗豚のグランメール風 花椒の香り

◆ 鱈のヴァプール オリジナルスパイスの香り

◎ オプションメニュー(ランチ)

「ムースショコラフランボワーズとフリュイルーージュ  
ピスタチオのアイス添え」を1品追加



\* \* \* \* \*

### ■ 京都東急ホテル

オールデイダイニング「風花」(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 (4,000 円)

メニュー一例

◆ 柔らかく煮込んだ牛肉のプロヴァンス仕立て 柑橘の薫り

◆ 仔牛ロースのポワレと白菜のエトフェ トリュフの薫りを添えて

◎ オプションメニュー(ランチ・ディナー)

「甘鯛とくわいのフリッツ アヒージョ仕立て」を1品追加

※ランチ・ディナーともに3月はメニュー内容が変更になります

※イベント開催日は除外日になります



\* \* \* \* \*

※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