

## 京都駅周辺8ホテル共同企画「シェフの饗宴 in KYOTO Vol.75」

### 料理で様々なお茶を楽しむレストラン企画

京都駅周辺ホテルで2018年4月1日(日)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2018年4月1日(日)より“シェフの饗宴 in KYOTO”<sup>※</sup>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**75回目**となる長寿イベントです。

今回は、開催回数**75**回目にちなんで“和み(なごみ)”を感じられるように、様々なお茶を使った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ドリンクをご用意。また対象メニューをご利用ごとに獲得できるポイント数に応じて、もれなく賞品をプレゼントするスタンプラリーも開催いたします。<sup>※</sup>年4回開催される共同企画の総称



#### 【開催概要】

- ◇ 開催ホテル： 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、京都新阪急ホテル、京都タワーホテル  
※京都センチュリーホテルでは、改装工事のため今回のシェフの饗宴は開催していません
- ◇ 期 間： 2018年4月1日(日)～6月30日(土)
- ◇ 料 金： ランチ 2,500～3,500円 / デイナー 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)
- ◇ オプションドリンク： グラスワイン 700～1,100円 / ボトルワイン 3,500～6,000円 / ノンアルコールカクテル 650円  
(協力会社・・・木下インターナショナル株式会社、サントリーフーズ株式会社)
- ◇ 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、獲得ポイント数に応じた賞品を**もれなく進呈**

※記載料金はすべてサービス料・税金を含みます ※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・オプションドリンク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 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](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 75 回 「シェフの饗宴 in KYOTO」 メニューの特徴 】

◆お茶 de 和みを感じる◆

抹茶・ほうじ茶・煎茶・烏龍茶・紅茶など多様なお茶を、それぞれの特長を生かしつつ、お茶の香りで「和み」を感じることができるメニューをご用意いたしました。各ホテルで、アレンジされた料理をさまざまなジャンルでお楽しみください。

【 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

※表記の時間はラストオーダーの時間です

※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

※仕入れの都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます

※記載の料金はいずれも税金・サービス料を含みます

\* \* \* \* \*

■ 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 (7,000 円)

メニュー一例

- ◆◆ 黒豚の角煮にプーアル茶で炊いた紫花豆を添えて
- ◆ 鯛と野菜の烏龍茶蒸し

◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)

デザートを「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

◎ 赤ワイン「マスカットベリー-A アンウッデッド」(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

- ◆ 甘鯛のサクサク揚げ ジャスミン茶入り黒酢ソース
- ◆ 豚肉とおこげのサクサク揚げ ジャスミン茶入り黒酢ソース

◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)

デザートを「ほうじ茶プリンと抹茶カステラ フルーツ添え」にアップグレード

◎ 白ワイン「甲州ドライ」

(グラス 1,100 円 / ボトル 6,000 円)



\* \*

### ■ 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)

メニュー一例

- ◆ 丹波あじわいどりのロースト プティボワのフリカッセ 抹茶の香り
- ◆ 牛ランプのロースト 片山商店の味噌をアクセントに

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ)  
「抹茶のムース ほうじ茶アイス添え」を1品追加
- ◎ 白ワイン「マスカット・オブ・アレキサンドリア」  
(グラス 1,000 円 / ボトル 6,000 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)

メニュー一例

- ◆ ほうじ茶薫る 海苔のクリームパスタ(山葵菜、あられ)
- ◆ 鯛と香ばしい玄米茶のポアレ ブールブランソース

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)  
「アールグレーのムース チョコとサブレ」を1品追加
- ◎ 白ワイン「アイ・ヴァインズ甲州」  
(グラス 700 円 / ボトル 3,500 円)



\* \*

### ■ 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 (7,500 円)

メニュー一例

- ◆ 京丹波高原豚の煎茶パン粉焼き 京都産野菜の彩り
- ◆ 鱧と玉ねぎの天ぷら 抹茶塩とともに

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)  
「お茶漬け ~お茶の佃煮とお漬物~」を1品追加
- ◎ ノンアルコールカクテル  
「WATSUNAGI 徳島ゆず~ゆずこまち~」  
(グラス 650 円)



\* \* \* \* \*

### ■ 京都新阪急ホテル

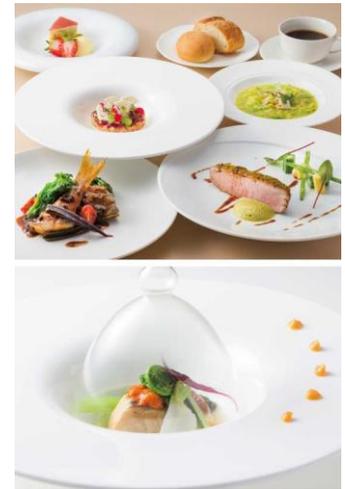
レストラン「ブールヴァール」(1F)  
TEL:075-284-1112 (直通)

- ◆ 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

- ◆ シューフルールのムースリーヌ 紅茶のジュレ バラの芳香  
マリネサーモンのアスピック仕立て
- ◆ 鴨のロティ 抹茶とオレンジのクランブル  
赤ワインソースと新緑のエミュルション

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)  
前菜を「番茶で燻した真鯛と雲丹の蒸し焼き 温かいサラダ仕立て」  
にアップグレード
- ◎ 白ワイン「デラウェア」  
(グラス 700 円 / ボトル 4,000 円)



\* \* \* \* \*

### ■ 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

- ◆ 京もち豚の烏龍茶煮 バルサミコ酢とフランボワーズのカラメリゼ
- ◆ 国産牛と行者にんにくのグリル 柚子茶風味の焼き塩のアクセント

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ)  
「紅茶のカタラーナとウィークエンドシトロン」を1品追加
- ◎ ノンアルコールカクテル  
「WATSUNAGI 高知生姜」～大人のジンジャーエール～(グラス 650 円)



\* \* \* \* \*

※写真はすべてイメージです

以上