

## 京都駅周辺 8 ホテル共同企画 「シェフの饗宴 in KYOTO Vol.76」 “海と大地の恵み”を楽しむレストラン企画

2018年7月1日（日）より開催

京都駅周辺 8 ホテルでは、2018年7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企画で、今回で **76回目**となる長寿イベントです。今回は料理のテーマを「海と大地の恵み」とし、大自然が育む豊かな山海の幸をさまざまなジャンルの料理で提供いたします。さらに本企画をより一層お楽しみいただくため、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お召しあがりごとの獲得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。（※）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、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： 2018年7月1日(日)～9月30日(日)
- ◇ 料 金： ランチ 2,500～3,500円 / ディナー 4,500～10,000円
- ◇ おもてなしメニュー： 料理のアップグレード または 1品追加 共通料金 500円
- ◇ オプションドリンク： グラスワイン 650～1,200円 / ボトルワイン 3,500～7,500円 / ノンアルコールカクテル 650円
- ◇ スタンプラリー： 各ホテルの対象メニューをお召しあ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**  
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  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます ※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  
※オプションメニュー・ドリンク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: [fimafuku@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:fimafuku@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76回「シェフの饗宴 in KYOTO」メニューの特徴】

各ホテルのシェフが「海と大地の恵み」を共通テーマに、また「京都産野菜」を共通食材として料理に盛り込んだメニューを考案いたしました。大いなる大地と海が育む山海の幸を、それぞれのシェフが趣向をこらしたさまざまな料理にアレンジ。この夏だけの特別なコースをご提供いたします。



### 【各ホテルメニュー】

※右側の料理写真は《上》ランチメニュー・《下》オプションメニューです  
※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あがりいただけます  
※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  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます  
※営業時間はラストオーダー時間です

### ■ 京都タワーホテル

タワーテラス ダイニング「べにしろ」(3階)

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)

メニュー例

◆ 京赤地どりのソテーと鹿ヶ谷かぼちゃの香草ロースト  
万願寺とうがらしと白味噌のディップ

◆ 牛肉のポッシュ 緑野菜添え 大徳寺納豆と塩漬胡椒のアクセント

◎ おもてなしメニュー(ランチのみ)

「クリームチーズとオレンジのパルフェグラッセ ハーブ香る白ワインの泡のソースと共に」を1品追加

◎ 赤スパークリングワイン

「カビッキオーリ ランブルスコロッソ グラスパロッサアマビーレ」  
(グラス 800円 / ボトル 3,500円)

※9月はお食事会場が「レストラン タワーテラス」となります



\* \* \* \* \*

### ■ 京都東急ホテル

ALL DAY DINING 「KAZAHANA」(地下1階)

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 (5,500円)

メニュー例

◆ 柔らかく煮込んだ牛肉のポワレ 南瓜のテリーヌ添え

◆ 鱧のドライクッキング 香草の薫り 焼き茄子のエスプーマ

◎ おもてなしメニュー(ランチのみ)

コースのスープを

「フォアグラを散りばめた とうもろこしのブランマンジェ」にアップグレード

◎ 白ワイン「J&H ゼルバツハ リースリング クラシック(SC)」

(グラス 1,100円 / ボトル 5,800円)

※ランチは8月14日、15日、16日は除外日です

※ディナーは9月2日は除外日です

※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」(1階)

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)

メニュー一例

◆ 鯛のグリエ ブイヤベース風クリーム仕立て

◆ 牛肉のポワレ チャツネのソース 温野菜とサラダを添えて

◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナー)

コースの魚料理を

「鯛のグリエとオマール海老 ブイヤベース風クリーム仕立て」にアップグレード

◎ 白ワイン「ティレルズ オールドワイナリー セミヨン・ソーヴィニヨンブラン」  
(グラス 900円 / ボトル 5,000円)



\* \*

### ■ 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」(15階)

TEL:075-342-5522 (直通)

◆ ランチ 11:30~14:30 (3,500円)

◆ ディナー 17:30~21:30 (7,000円)

メニュー一例

◆ 京丹波高原豚を香ばしくロティ レモンバターの香り  
チェリーのコンポートを添えて

◆ フランス産 ビゴール豚のプレゼを炭火で仕上げ  
万願寺唐辛子のピペラード

◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナー)

「プティフール3種」を1品追加

◎ 白ワイン「セバスチャン ヴァイヤン ヴァランセ ブラン ル ポワランタン」  
(グラス 1,200円 / ボトル 7,500円)

※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

※ディナーのみ8月16日は除外日です



\* \*

### ■ 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」(2階)

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

◆ 鱧と有頭海老のケージャンスパイス焼き フレッシュトマトとバジルの香り

◆ 牛フィレのポアレ オクターヴァ風

◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナー)

「パルフェ・オ・ヌガー」を1品追加

◎ スパークリングワイン「ヴェーヴ ドボール ブリュット レッド ラベル」  
(グラス 900円 / ボトル 4,000円)



\* \* \* \* \*

### ■ リーガロイヤルホテル京都

鉄板焼「葵」(地下1階)

TEL:075-361-9225 (直通)

◆ ランチ 11:30~14:30 (3,500円)

◆ ディナー 17:00~21:00 (10,000円)

メニュー一例

◆ お魚の鉄板焼 京都府産茄子のクーリー添え

◆ オマール海老テール(1/2尾)とお魚の鉄板焼 うにバターソース

- ◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナー)  
コースの「御飯」を「ガーリックライス」にアップグレード
- ◎ ノンアルコールカクテル  
「WATSUNAGI 愛知 西尾 抹茶 ~照葉樹林~」  
(グラス 650円)



\* \* \* \* \*

### ■ 京都新阪急ホテル

中国料理「白楽天」(地下1階)

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)

メニュー一例

◆ 伊勢海老(外国産)と花切りイカの海老油炒め

◆ 国産牛フィレ肉と桃のはさみ蒸し

- ◎ おもてなしメニュー(ディナーのみ)  
「北京ダック」を1品追加
- ◎ 白ワイン  
「V434 シャトー ラグランジュ プルミエール コート ド ボルドー スウィート」  
(グラス 800円 / ボトル 5,000円)

※ディナーのみ 8月16日は除外日です

※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



\* \* \* \* \*

※画像は全てイメージです

以上