

## 京都駅周辺8ホテル共同企画「シェフの饗宴 in KYOTO」vol.77

### シェフ渾身のコースを楽しむレストラン企画

京都駅周辺ホテルで2018年10月1日(月)より開催

京都駅周辺8ホテルでは、2018年10月1日(月)より「シェフの饗宴 in KYOTO」vol.77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77回目となる長寿イベントです。

今回は、各ホテルシェフのこだわりが詰まった渾身のコースをご用意いたしました。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ワインをご用意。また対象メニューをお召し上がりごとにポイントを付与し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、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」は開催いたしません
- ◇ 期 間： 2018年10月1日(月)～12月30日(日)
- ◇ 料 金： ランチ 2,500～3,500円 / デイナー 4,500～8,500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 共通料金 800円(協力会社・・・エノテカ株式会社)
- ◇ 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**

※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  
※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進呈対象外です

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まいります。

<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 今福 史隆・田村 泰之・長谷川 友紀  
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以降にございます↓↓

【 第 77 回 「シェフの饗宴 in KYOTO」 メニューの特徴 】

今回のテーマは「シェフ渾身のコース」。

各ホテルのシェフがひと皿ずつ丁寧に仕上げた料理を、

日本料理・フレンチ・イタリアン・中国料理でご用意いたします。

それぞれのシェフの思いやこだわりが詰まった創作料理の数々をお楽しみください。

【 各ホテルメニュー 】

※右側の料理画像は《上》ランチメニュー・《下》おもてなしメニューです

※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

※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合があります

※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の時間です

\* \* \* \* \*

■ 京都新阪急ホテル

欧風料理 「モンスレー」(1 階)

TEL:075-284-1113 (直通)

◆ ランチ 11:30~14:30 (3,000 円)

◆ ディナー 17:30~20:30 (5,000 円)

<シェフからの一言>

今回は“閉じ込めた美味しさ”を追求しコース料理を組み立てました。

時間の許す限りゆっくりと味わっていただければと思います。

◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)

肉料理を「国産牛のボワレ マルシャン・ド・ヴァン」にアップグレード

◎ 白ワイン「ムートン カデ ソーヴィニヨン ブラン」

※12月21日~25日はディナー除外日です



\* \* \* \* \*

■ 京都タワーホテル

タワーテラス 「ダイニングベにしろ」(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)

<シェフからの一言>

大黒しめじや菊菜、京小蕪など秋の味覚をふんだんに使用し、和の食材と

フランス料理の融合を表現いたしました。温かくどこか優しい秋のコースを

お楽しみください。

◎ おもてなしメニュー (ランチのみ)

「チャイと洋梨のムースケーキ」を1品追加

◎ 白ワイン「ムートン カデ ソーヴィニヨン ブラン」

※お食事会場が「レストラン タワーテラス」になる場合がございます

※12月22日~25日・30日はランチ・ディナーとも除外日です



\* \*

### ■ 京都 東急ホテル

中国料理「星ヶ岡」(地下1階)  
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)

<シェフからの一言>

京都に来て8年になります、故郷の北海道の食材や京都の食材等、旬の美味しい食材を活かした調理法を基礎にしてメニューを作成いたしました。今回は故郷北海道の十勝ハーブ牛をメインに使用いたしました。

- ◎ 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
  - ◎ ロゼワイン「ムートン カデ ロゼ」
- ※11月7日・8日はディナー除外日です



\* \*

### ■ 新・都ホテル

中国料理「四川」(地下1階)  
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)

<シェフからの一言>

人気の海の幸と京都産野菜を随所に盛り込んだコースをご用意いたしました。幅広い年代のお客様にも存分にお楽しみいただける優しい味わいです。

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ)  
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
- ◎ 赤ワイン「ムートン カデ ルージュ」



\* \*

### ■ ホテルグランヴィア京都

日本料理「浮橋」(M3階)  
TEL:075-342-5527 (直通)

- ◆ ランチ 11:30~14:00 (2,500円)
- ◆ ディナー 17:00~21:00 (5,500円)

<シェフからの一言>

色とりどりの小鉢が並ぶランチでは、口当たりなめらかなお豆腐や風味豊かな湯葉など、京都らしい一品が愉しめます。季節に合わせた京都のおばんざいをご堪能ください。

- ◎ おもてなしメニュー (ランチのみ)  
じゃこ御飯を「ちらし寿司(小)」にアップグレード
  - ◎ ロゼワイン「ムートン カデ ロゼ」
- ※11・12月はメニュー内容が変更になります



\* \*

■ 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)

<シェフからの一言>

食材豊かな秋の味覚をふんだんに盛り込みました。  
京都らしく和のテイストも加わり、目でも舌でも楽しんでいただける  
コースに仕上げております。

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)  
「タルトタタンとバニラアイス」を1品追加
  - ◎ 白ワイン「ムートン カデ ソーヴィニヨン ブラン」
- ※12月22日~25日はディナーのみ除外日です



\* \*

■ リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理「グルマン橘」(地下1階)  
TEL:075-361-9223 (直通)

- ◆ ランチ 11:30~14:30 (3,500円)
- ◆ ディナー 17:00~21:00 (8,500円)

<シェフからの一言>

季節の食材を使用したお箸で食べる懐石仕立てのフランス料理。  
食材一つ一つにこだわった見た目にも美しいお料理を、ぜひライブ感のある  
カウンター席でお愉しみください。

- ◎ おもてなしメニュー (ランチ・ディナーとも)  
「一口海老のカツカレー サフランライスとともに」を1品追加
  - ◎ ロゼワイン「ムートン カデ ロゼ」
- ※12月21日~25日はディナーのみ除外日です



\* \*

※画像は全てイメージです

以上