

報道機関各位
プレスリリース

2018年10月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.18-006

黒毛和牛の希少部位をはじめ、5種類の牛肉料理をコースで堪能 「四季会席 京 ～冬～」販売

2018年11月1日（木）より 鉄板焼「ロイン」にて

京都新阪急ホテル（京都市下京区JR京都駅（烏丸中央口）正面 総支配人：ときもと まさふみ 時本 雅文）では、11月1日（木）より、鉄板焼「ロイン」にて、「四季会席 京 ～冬～」を販売いたします。

黒毛和牛のさまざまな部位をいろいろな調理法でご堪能いただける、“割烹”をイメージしたコースをご用意しました。赤身と脂のバランスが良く柔らかい“カミノミ”は炙り寿司で、肩甲骨付近の肉で赤身の旨みが強い“トウガラシ”は炭火焼で、それぞれ目の前で仕上げます。鉄板焼の醍醐味であるシェフの華麗なパフォーマンスとともにお楽しみください。



<概要>

- 販売期間 2018年11月1日（木）～2019年2月28日（木）※除外日あり
- 名称 「四季会席 京 ～冬～」
- 内容 黒毛和牛のさまざまな部位をいろいろな調理法で愉しめる、割烹風に仕立てたコース
- 販売時間 11：30～14：30 / 17：30～21：00（20：30ラストオーダー）
- 料金 1名様 13,800円
- 店舗 1階 鉄板焼「ロイン」
- お問い合わせ TEL：075-284-1113（直通）

このリリースに関するお問い合わせ先

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 広報担当 はせがわ ゆき たむら やすゆき いまふく ふみたか 長谷川 友紀・田村 泰之・今福 史隆

TEL：075-343-5315 FAX：075-361-9156

E-mail：y-hasegawa@hankyu-hanshin-hotels.com ※掲載の画像データをご用意しております

<メニュー詳細>

- ・先付
黒毛和牛モモ肉のコールドビーフ わさび 山葵 芹
- ・お造り八寸
車海老と鰯のお造り **黒毛和牛カイノミ炙り寿司** 干し柿白和え むかご串
- ・魚料理
葛打ち真鱈と大根 すっぼん餡 針生姜
- ・炭火烧
黒毛和牛トウガラシ 雲丹 芽葱 割醤油ゼリー
- ・鉄板焼
黒毛和牛ステーキ **フィレ (80g)** または **ロース (120g)** 焼き野菜
- ・箸休め
菊芋チップ
- ・サラダ
人参サラダ
- ・食事
牛しぐれご飯 香の物 赤出し
- ・水果
季節のフルーツ



モモ：脂身が少なく、赤身の割合が多いのが特徴。
カイノミ：赤身と脂のバランスが良く、肉質は非常に柔らかい希少部位。
トウガラシ：肩甲骨付近の肉。赤身が強く肉の旨みが愉しめる希少部位。
サシも入り、味はしっかりと濃い脂がサラッとしている。
フィレ：最も柔らかい肉質できめが細かく脂肪と筋がほとんどない。
ロース：フィレに次いで柔らかく、きめが細かく脂の上質な旨みがある。

<ペアリングドリンク> ※オプション

料理との相性にこだわったワインと日本酒のペアリングをご提案。



ワイン 3 種飲み比べ (各 90ml) 1,500 円

- チンザノ ベルモット エクストラドライ (左)
- ドゥーシェ・シュバリエ (中央)
- エル・コト・クリアンサ (右)



日本酒 3 種飲み比べ (各 60ml) 1,000 円

- シリア 慧 DONATI 初汲み 純米吟醸 (左)
- 作 穂乃智 (中央)
- 古都千年 英勲 純米吟醸 (右)

※画像は全てイメージです ※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料 10%が含まれます

以上