

京都駅周辺 8 ホテル共同企画「シェフの饗宴 in KYOTO」最終回

みけつくに
“御食国の食材”を愉しむレストラン企画
京都駅周辺ホテルで2019年1月11日（金）より開催

京都駅周辺 8 ホテルでは、2019年1月11日（金）より「シェフの饗宴 in KYOTO」*vol.78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す。
今回は古来、朝廷へ食材を献上した“御食国”にフォーカスし、“御食国”と呼ばれた「淡路」「若狭」「志摩」とそれらの地域と縁の深かった「京都」の豊かな食材を使用したコースをご用意いたします。さらに本企画をより一層お楽しみいただくため、おもてなしメニューや料理に合うドリンクを提供。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：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、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
 - ◇ 期 間：2019年1月11日（金）～3月31日（日）
 - ◇ 料 金：ランチ 2,500～3,500円 / デイナー 4,000～7,000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 共通料金 900円（協力会社・・・メルシヤン株式会社）
 - ◇ スタンプラリー：各ホテルの対象メニューをお召しあがりいただく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、食事券や御食国×京都「特産品セット」などをプレゼント
 - ◇ 協 賛：御食国・和食の祭典 in 京都 実行委員会 [構成団体]京都府、兵庫県、三重県、福井県
- ※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
※1999年より続いた本企画は、今回をもって終了させていただきます。

<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 いまふく ふみたか たむら やすゆき はせがわ ゆき
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

↓ ↓ 詳細情報や各ホテルのメニューは、次頁にございます ↓ ↓

* * * * *

■ 京都センチュリーホテル

オールデイダイニング「ラジョウ」(2階)

TEL:075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00~20:00)

◆ ランチ 11:30~14:30 (3,500円)

◆ ディナー 17:30~21:00 (5,500円)

メニュー一例

- ◆ “伊勢まだい”の蒸し焼き 青さのりと蕪のエスプーマ
- ◆ 国産牛フィレのステーキ 金時人参のピューレを添えて

◎ おもてなしメニュー(ランチのみ)

肉料理を「国産牛フィレのステーキ 金時人参のピューレを添えて」にアップグレード

◎ 赤ワイン「シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA」

※改装工事の為、騒音が発生する場合がございます



* * * * *

■ 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 (レストラン予約 10:00~20:00)

◆ 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

- ◆ 淡路元気どりのコックオーヴァン風 淡路産玉葱のキャラメリゼ
- ◆ 淡路牛のポッシュェ 淡路産玉葱のピューレ

◎ おもてなしメニュー(ランチのみ)

「淡路のミルクジャム いちごのムース」を1品追加

◎ ロゼワイン「シャトー・メルシャン ももいろ」

※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



* * * * *

■ 京都 東急ホテル

京料理「たん熊北店」 Directed by M.Kurusu (地下1階)

TEL:075-343-3936 (レストラン予約)

◆ ランチ 11:30~14:00 (3,500円)

◆ ディナー 17:00~21:00 (7,000円)

メニュー一例

- ◆ 油物 とみつ金時と福井サーモンのあられ 饅頭 青唐
- ◆ 油物 鱒東寺揚げ 福井産野菜の天婦羅

◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナーとも)

黒豆御飯を「煮穴子の蒸し寿司」にアップグレード

◎ 白ワイン「シャトー・メルシャン 山梨甲州」

※2・3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 (4,000円)

メニュー一例

◆◆ 本日のお魚 アサリと青さのり風味のスープ仕立て

◆ 牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバターソース 伊勢茶の香り

◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナーとも)

魚料理に「オマール海老」をプラス

◎ 白ワイン「シャトー・メルシャン 山梨甲州」



* * * * *

■ 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」(15階)

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ジャックチキン マッサマンカレーソース

◆ 京都産鱈のポワレ 大根ソースとタブナード

◎ おもてなしメニュー(ランチのみ)

「苺のムース 苺のソースを添えて」を1品追加

◎ 赤ワイン「シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA」

※3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)

メニュー一例

◆ 仔牛肉とモッツアレラのグラチネ 淡路産玉葱のロースト添え

◆ 牛フィレ肉と淡路産玉葱のロースト マスタードソース

◎ おもてなしメニュー(ランチ・ディナーとも)

「パルフェに見立てた木苺のムース」を1品追加

◎ 赤ワイン「シャトー・メルシャン 藍茜」



* * * * *

※画像は全てイメージです

以上