

今年で13年目を迎えた人気の長寿イベント

～ 各ホテルの個性あふれるお料理、おもてなしの心で繋ぐグルメイベント ～

第53回 京都駅周辺 6 ホテル共同企画 シェフの饗宴 in KYOTO

「グルメストーリー」Vol.25



阪急阪神第一ホテルグループ
京都新阪急ホテル

KEIHAN
京都 センチュリーホテル
KYOTO CENTURY HOTEL

新・都ホテル

ホテルグランヴィア京都

リーガロイヤルホテル
京都

(上記写真はランチコースのイメージです)

京都駅周辺 6 ホテル共同企画では2012年10月1日(月)～2012年12月30日(日)の91日間、各ホテルのシェフが自慢の料理で腕を競い合う「グルメストーリー」Vol.25を開催いたします。

今年で53回目の開催となる“シェフの饗宴 in KYOTO”は、京都駅周辺の活性化を目的として、1999年に発足し今年で13年目を迎えた京都の季節・地域に密着した長寿イベントです。

※ 京都タワーホテルは、京都タワー-塔体工事に伴うレストラン休業のため今回は参加いたしておりません。

◆◆◆お料理だけではない、「グルメストーリー」の“更なる魅力”である2つのイベントも同時開催◆◆◆

①スタンプラリー

ホテルの味巡りをさらに楽しくするスタンプラリーを実施！各ホテルの対象メニューをお召し上がりになるとスタンプラリーカードにスタンプを1つ差し上げます。スタンプの数に応じてステキな賞品をプレゼントいたします。

スタンプラリーカードは開催店舗で
ご用意しております。↓



5つのホテルのランチとディナー
計10スタンプすべてを集めた方

ペアお食事券
プレミアムワイン付き



8スタンプ以上を集め、かつ、
4つ以上のホテルをご利用の方

お食事券



4スタンプ以上を集め、かつ、
4つ以上のホテルをご利用の方

次回「春の京」
ランチ券1枚

・さらに「3スタンプ」以上を集めた方の中から抽選で、お食事券などをプレゼント！

・「春の京」ランチ券は2013年1月10日(木)～3月31日(日)に開催予定の『シェフの饗宴 in KYOTO「春の京」』でご利用いただけます。

②ドリンクフェア

5つのホテルのスタッフがセレクトした、それぞれのお料理に合うドリンクをグラス600円～900円、ボトル3,500円～6,930円(共に税サ込)でご提供いたします。お料理とドリンクのマリアージュを存分にお楽しみください。

< “シェフの饗宴 in KYOTO”概要 > ～年4回開催するイベントの総称～
1～3月 「春の京」 / 4～6月 「グルメストーリー」 / 7～9月 「夏の京」 / 10～12月 「グルメストーリー」

< 次頁、参加ホテル・レストランの紹介 >

◆参加ホテル・レストランの紹介

フランス料理、中国料理、鉄板焼そして日本料理とバラエティーに富んだお料理をご用意。



京都新阪急ホテル
B1F 中国料理「白楽天」

Tel.075-284-1114 (直通)
(ランチ)
11:30～14:30
2,500 円

(ディナー)
17:30～20:30
4,800 円



(シェフ)
池田 勉

<ディナーメニュー>

三種冷菜(有頭海老のうま煮、くらげの塩風味、黒豆クリームチーズ) / 上海蟹の卵入りフカヒレスープ / モンゴイカとホタテ貝柱の老酒炒め / 伊勢海老の蓮の葉蒸し / ポン酢と海老味噌風味/丹波牛の岩塩炒め / 中国風リゾット 京つけもの添え/ 抹茶杏仁豆腐 季節のフルーツ添え
※ディナーメニューはランチタイムにもご用意いたします。



京都センチュリーホテル
2F 鉄板焼「ボヌール」

Tel.075-351-0158 (直通)
(ランチ)
11:30～14:30
3,500 円

(ディナー)
17:30～21:00
7,000 円



(シェフ)
益田 健一

<ディナーメニュー>

アミューズ / アンディーブのサルティンボッカ風
帆立貝柱のコンフィ添え / 松茸とボルチーニ茸のグリル / 今月のお魚料理、サラダ / 熟成国産牛(ドライエイジングビーフ)と国産牛サーロインの鉄板焼き / ガーリックライス または さつま芋と栗の焼きリゾット / デザート、コーヒー または 紅茶
※記載のメニューは10月のものです。メニュー内容は月ごとに変更されます。



新・都ホテル
B1F 中国料理「四川」

Tel.075-662-7956 (直通)
(ランチ)
11:30～14:30
3,500 円

(ディナー)
17:00～21:00
7,000 円



(四川料理長)
齊藤 史郎

<ディナーメニュー>

特製冷菜盛合せ / タラバ蟹とナメコ入りフカヒレスープ / 牛フィレ肉と銀杏の広東風あつさり炒め / 大海老のピリ辛炒め / 赤ハタの姿蒸し 葱風味チャイナソース / 飲茶二種盛合せ / 特製チャーハン / 本日のデザート
※ディナーメニューはランチタイムにもご用意いたします。



ホテルグランヴィア京都
M3F 日本料理「京都吉兆」

Tel.075-342-0808 (直通)
(ランチ)
11:00～14:00
11,550 円

(ディナー)
17:00～20:30
17,325 円



(京都吉兆料理長)
兼田 勇二

<ディナーメニュー>

食前酒 / 向付 / 煮物椀 / お造り / 八寸 / 焼物 / 焚合せ / 御飯 / 果物 / 菓子 / 抹茶



リーガロイヤルホテル京都
B1F 懐石フランス料理「グルマン橋」

Tel.075-361-9223 (直通)
(ランチ)
11:30～14:30
3,500 円

(ディナー)
17:00～21:00
6,900 円



(シェフ)
今野 正悟

<ディナーメニュー>

秋野菜のエッセンスを活かした真鯛の薄造り 青胡椒風味ソース / 鱧と帆立貝の湯葉まんじゅう / フォウグラと栗のソテー 胡桃のソース / 秋のきのこ野菜のスープ カプチーノ仕立て / 鮮魚のオリーブオイル焼き シェフ今野自慢の赤鷹峯とうがらしソース / 備長炭焼きで仕上げる牛フィレ肉 柚子胡椒風味 京都産野菜添え / 甘味“秋の色彩” / エスプレッソコーヒー または ダージリンティー
※記載のメニューは10月のものです。メニュー内容は月ごとに変更されます。



京都駅を中心に約1キロ圏内にある5ホテルで開催しています。
※京都タワーホテルは、京都タワー塔体工事に伴うレストラン休業のため今回は参加いたしておりません。

※写真はディナーイメージです。
※掲載料金には税金・サービス料が含まれております。
※各種割引・優待の有無についてはホテルによって異なります。
各ホテルにお問い合わせください。
※仕入れの都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

以上

<このニュースリリースに関するお問い合わせは>

京都新阪急ホテル 広報担当 にしで たかふみ ふじた ようへい 西出 隆文・藤田 陽平まで

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156 E-mail ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com