

京都東急ホテル「八重の桜」応援企画 第一弾！
～がんばろう会津 がんばろう福島 がんばろう東北～
「会津・麗の食スタイル」フェア開催【4/1～】

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)では2013年4月1日～5月31日、東日本大震災の風評被害で苦しむ東北地方の復興支援を目的とし「会津・麗の食スタイル」と題したレストランフェアを開催します。
「会津・麗の食スタイル」とは、福島県の観光・農林水産業・地場産業の活性化のため「会津漆器と作り手のわかる食材を使って今できる最高のおもてなし」で【会津の想い】を伝えていこうという取り組みです。この度、グループホテルである「東急リゾートホテル グランドコ」とのタイアップで、全国で初めて福島県以外での開催が実現いたしました。



京都・会津若松商工会議所
-相互交流 Yearの推進-



フェアで用いられるのは、総料理長の白幡が会津へ赴き、安全性は勿論生産者と向き合い「想い」を受け止めて選んだ極上の食材ばかり。また器についても、職人達が丹精込めて仕上げた「会津漆器」にこだわり、本場の美味しさを皆様をおもてなしいたします。「会津地鶏」や「特大車麩」「べこの乳」など会津ならではの味覚の他、「こづゆ」「わっぱ飯」など郷土料理や、B級グルメの「ソースかつ丼」、そして「末廣」他会津のお酒も登場。物産販売コーナーでは「赤べこ」グッズなど民芸品のほか、「喜多方ラーメン」、そして話題の「熊の油」などもご用意。

詳細につきましては以下の通りです。

※本フェアは京都「八重の桜応援協議会」を主管とし、日本ホテル協会京都支部が参加し、その準会員として京都東急ホテルが行うものです。(上段中央が京都「八重の桜応援協議会」ロゴマークです) 協力：福島県 観光交流局 観光交流課/あいつ“まるごと”ネット素材広場/株式会社 鶴ヶ城会館/京都商工会議所/日本ホテル協会京都支部/東急リゾートホテルグランドコ

■■■■ 「八重の桜」応援企画「会津・麗の食スタイル」フェア の概要 ■■■■

【日時】2013年4月1日～5月31日

【店舗】レストラン kazahana

中国料理 星ヶ岡

たん熊 北店



<たん熊 北店>

八重御膳 (ランチ)

お一人様 3,800円

会津若松の名物「こづゆ」(下)
「わっぱ飯」と老舗の京料理が
コラボレーション。



<中国料理 星ヶ岡>

八重桜 SET (ランチ)

お一人様 1,848円

会津地鶏ラーメン or 会津桜焼きそば
点心/ご飯/ザーサイ/デザートセット。
平日限定です。

<レストラン kazahana>

会津若松ディナー お一人様 4,389円

前菜・スープ・メイン(肉 or 魚)・パン・デザート・コーヒー
白幡が選んだ「会津の美味」をプリフィクススタイルで。

八重会席ランチ お一人様 2,310円

人気の「会席ランチ」のご飯が、期間限定で会津市民の
ソウルフード「ソースかつ丼」になります！(ご希望の方)

朝食ブッフェには
「会津の郷土料理コー
ナー」が！更に会津
の食品、民芸品、漆器
はkazahanaの「物産
コーナー」どうぞ！



本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当: 松下 由紀子

Phone: (075)341-2715 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下ル(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp