

京都東急ホテル 全国うまいもんグルメ巡りフェスタ 第五回  
 ～がんばろう会津 がんばろう福島 がんばろう東北～

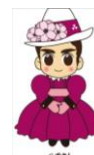
### 「会津フェア」～会津・麗の食スタイル 第二弾～【11/1より】

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11月1日～12月31日まで、全館3レストランで「会津フェア」を開催。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に、大河ドラマの舞台にもなった“会津と京都”をテーマとするオリジナルメニュー、物販コーナーを展開します。

「会津」は会津藩主・松平容保が京都守護職を務めたことから、京都とはゆかりの深い土地です。春の第一弾に次ぎ、第二弾となる今回の「会津フェア」では、大河ドラマにもみる“会津と京都の繋がり”と、維新の時代ならではの“和洋の融合”を表現したコースをご用意。また、ドラマのヒロイン「八重さん」の故郷である会津の民芸品や工芸品などを扱う「会津物産販売コーナー」を設置し、維新の時代を駆け抜けたヒロインに想いを馳せつつ、2都市の魅力と美味しさを存分にお楽しみ頂けます。詳細は以下の通りです。



京都・会津若松商工会議所  
 ～相互交流 Year の推進～



「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、会津の魅力(食材、伝統的工芸品、心と技)を融合させた上質なサービスでおもてなしをする会津の現代風の新スタイル。この度、グループホテルである「東急リゾートホテル グランデコ」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。

※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デコ

### ■■■■ 「会津フェア」～会津・麗の食スタイル 第二弾～の概要 ■■■■

【日時】2013年11月1日(金)～12月31日(月)

【店舗】レストラン kazahana/中国料理 星ヶ岡/たん熊 北店

【メニュー例】

＜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。



＜レストラン kazahana＞

会津と京の友合  
 創作ディナー

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

会津会席ランチ

お一人様 2,310円 ほか

＜中国料理 星ヶ岡＞

会津の熱々石焼ランチ

お一人様 1,800円(単品)

会津特産キクラゲとマコモ茸入五目餡かけご飯、伊達鶏と茄子の麻婆あんかけ石焼きご飯の2種



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(西本願寺北側)

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