

京都東急ホテル 開業30周年特別企画 ～愛媛の自然、幸せの味～
うまいもんフェア「愛媛」開催【10/1～】 後援：愛媛県

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)は、2012年10月15日に開業30周年を迎えます。これを記念し、レストラン kazahana (ロビー階)にて「愛媛」の食材を贅沢に使用したお料理や、産地直送の特産品などをご紹介します”うまいもんフェア「愛媛」“を開催致します。海あり、山あり、川あり・・・豊かな自然に大切に育まれた「愛いっぱい」の美味しさを存分にお楽しみください。



今回のフェアで用いられる愛媛の産物は、料理長の白幡が自ら愛媛に赴いて吟味したものばかりです。脂身のとろける美味しさで虜になる「愛媛甘とろ豚」や滋味豊かで繊細な味わいの「愛鯛」。そして噛む度にコクある旨みが広がる「姫っこ地鶏」、幻の高級魚として食通に知られる「マハタ」等をめいっぱいメニューに盛り込みました。ランチは2種のコースとブッフェ、ディナーはプリフィクスコースの4つの味わいでどうぞ。


また期間中の土・日・祝には愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」が登場！そしてお馴染み「ポンジュース」を筆頭にあまなつすていっくや伊予のみそ、ゆるきやらグランプリ第二位の「バリィ」さんグッズ、砥部焼きなどの伝統工芸品がお求めいただける物産展も開催。くじ引きで賞品が当たる抽選会もごぞいます。是非皆様で「美味しい愛媛」に会いにお越し下さい。詳細につきましては以下の通りです。

■■■■ 開業30周年記念企画 うまいもんフェア「愛媛」の概要 ■■■■

【日時】2012年10月1日～11月11日

【場所】レストラン kazahana (B1F)

【時間】ランチ 11:00～14:30
ディナー 17:00～21:30

 **愛媛マルシェ**

前菜・スープ・メイン(肉 or 魚)・パン・デザート・コーヒー
お一人様 3,800円～
【メイン2品の場合は5,000円～】

メイン料理が選べるお得なプリフィクスコース。八幡浜直送の鮮魚のフィアベースや甘とろ豚とフォアグラのソテー、熟成キジ胸肉ソテー等逸品揃いです。アラカルトでもお召し上がりいただけます。




 **愛媛ランチハーフブッフェ ★土日祝限定★**

(バイキング+選べるメインディッシュ)

大人 2,900円 子供 1,900円

ジャコ天サンドや八幡浜ちゃんぽん、B-1 グランプリでも人気の焼豚玉子丼などからデザートまで食べ放題！メインは甘とろ豚ステーキ、姫っこ地鶏のグリル、瀬戸内フィアベース、鱧炙り焼きからチョイス。

 **愛媛会席ランチ 2,310円**

柑橘ソースの前菜やじゃこ天、釜揚げシラスや甘とろ豚など愛媛の特産がオンパレード！デザートはハタダの栗タルトでほっこりと。



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