

アクセスマップ



- ① ホテルグランヴィア京都 <http://www.granvia-kyoto.co.jp/>
京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口
地下鉄烏丸線「京都駅」より徒歩約1分
- ② ホテル日航プリンセス京都 <http://www.princess-kyoto.co.jp>
京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線「四条駅」5番出口より徒歩約3分
- ③ 京都ホテルオークラ <http://okura.kyotohotel.co.jp/>
京都市中京区河原町御池
地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結
- ④ ANAクラウンプラザホテル京都 <http://www.anacpkyoto.com/>
京都市中京区堀川通二条城前
地下鉄東西線「二条城前駅」2番出口より徒歩約1分
- ⑤ 京都ブライトンホテル <http://www.brightonhotels.co.jp/kyoto/>
京都市上京区新町通中立売（御所西）
地下鉄烏丸線「今出川駅」6番出口より徒歩約8分
地下鉄烏丸線・東西線「烏丸御池駅」1番出口よりシャトルバスで約7分
- ⑥ ウェスティン都ホテル京都 <http://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>
京都市東山区栗田口華頂町1(三条ヶあげ)
地下鉄東西線「蹴上駅」2番出口より徒歩約2分

スタンプラリーで素敵な賞品をプレゼント

期間中、各ホテルで「地下鉄で行くっ ホテルでランチ」のメニューをお召し上がりいただいた方に、スタンプを1つ押印いたします。

3ホテル達成

- 6ホテル共通 ケーキセット券1枚
- またはラリー継続

6ホテル達成

- 6ホテル共通 ケーキセット券2枚

さらに6ホテルを達成いただいた方の中から抽選で

6ホテルいずれかの
ランチまたはディナーペアお食事券を
プレゼント!
18組 (36名様)

※賞品に交換される際は各ホテル「地下鉄で行くっ ホテルでランチ」開催レストランでお申し出ください。
※賞品に交換される場合はスタンプラリーカードを回収し、最初からのスタートとなります。
※ホテルご利用の順番は自由です。ただし、1ホテルにつき1スタンプとさせていただきます。
※プレゼント当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。ホテル、ランチ・ディナーの指定は承りかねますのであらかじめご了承ください。
※賞品の交換は2016年10月5日(水)までとさせていただきます。
※スタンプラリーカードはお一人様1枚とさせていただきます。

「ホテルでランチ」は地下鉄で!お得な優待

当日ご利用の下記チケットをお持ちいただくと10%を割引いたします。※お飲物は除く

① 地下鉄普通乗車券

当日乗車済みの乗車券またはお帰りの際の乗車券をご提示ください。

※自動改札機には通さず、有人改札の職員に切符が必要な旨をお申し出ください。

② トラフィカ京カード



③ 市営地下鉄 1dayフリーチケット



※いずれも当日のご利用がわかるものに限ります。
※チケットは入店時にご提示ください。

※「地下鉄で行くっ ホテルでランチ」メニューのみ対象とさせていただきます。
※券面は一例です。

本企画に関するお問い合わせ

総合事務局 (ホテルグランヴィア京都内) TEL: 075-342-5510 (直通) 9:00~18:00 (土日祝は除く)
※メニューに関するお問い合わせは各ホテルレストランまでお願いいたします。

京都市営地下鉄開業35周年記念 沿線6ホテル共同イベント

地下鉄で行くっ ホテルでランチ

～開催期間～
2016. **7.1 Fri.** ~ **9.30 Fri.**

大切な人と一緒に行こう!

京都市営地下鉄開業35周年を記念して、沿線の6ホテルがコラボレーション! それぞれのレストランにて、3,500円のランチをメインに個性豊かなメニューを提供いたします。素敵な賞品が当たるスタンプラリーも実施! 地下鉄に乗って、美味しいランチめぐりをお楽しみください。



Lunch ランチ **¥3,500**

各ホテル共通

Dinner ディナー **¥3,500 ~ ¥7,000**

※実施のないホテルもございます。

※表示料金には税金とサービス料が含まれております。※写真はイメージです。



ホテルグランヴィア京都



ホテル日航プリンセス京都



京都ホテルオークラ



ANAクラウンプラザホテル京都



京都ブライトンホテル



ウェスティン都ホテル京都

地下鉄・市バス応援キャラクター 太秦 萌
©Kyoto Municipal Transportation Bureau 2013 Illustration by 賀茂川



★ 花籠(はなかご)
11:30~15:00 (LO 14:00)

- 先附 季節物
- 造り 二種盛り
- 花籠盛り 季節の取寄
- お豆腐蒸し
- 揚物 おまかせ盛合せ
- 御食事 ちらし寿司・赤出汁
- 甘味

※9月はメニュー内容が変更となります。

京都の四季を映し出す華やかなお昼の献立。季節の味覚が華やかに詰め込まれた花籠(はなかご)とお造りや海の幸のちらし寿司が並ぶ充実の内容でお楽しみいただけます。

★ Pranzo B
平日 11:30~15:30 (LO 14:30) / 土日祝 11:30~16:00 (LO 15:00)

前菜の盛り合わせ / 選べるパスタ料理 / 選べるメイン料理 / パン
本日のドルチェ / コーヒー、エスプレッソまたは紅茶



★ お手軽昼御膳
11:30~14:30

- 小鉢ととうもろこし豆腐・帆立酒煮・鱧の子玉炙
- じゃこ万願寺とうがらし・青瓜の浅漬・鱧の焼霜
- 蕎麦
- 温物(丸茄子田楽・オクラ・伏見とうがらし)
- 天ぷら(車海老・蓮餅・南瓜・ズッキーニ)
- 焚合せ(冷製冬瓜スープ煮・小芋・小茄子・丸十・蛸)
- 御飯

※9月はメニュー内容が変更となります。

緑豊かな東山の景観と日本庭園を眺めながら季節の味わいをご堪能いただける京都ホテルオークラ京料理「入舟」。四季の風情を感じられる御膳です。この機会に是非お楽しみください。

★ 地下鉄開業35周年記念ランチ
11:30~14:30/17:00~21:00 ※ディナータイムもご利用いただけます。

魚とお肉、両方のメインが楽しめる洋コースです。

地下鉄で行く ホテルでランチ

京都市営地下鉄開業**35**周年を記念した
3,500円のランチが大集合!
ディナーもお楽しみいただけるホテルもございます。

地下鉄・市バス応援キャラクター 太秦 萌



開催期間 2016. **7.1** Fri. ~ **9.30** Fri.

Lunch ランチ **¥3,500**
各ホテル共通

Dinner ディナー **¥3,500 ~ ¥7,000**
※実施のないホテルもございます。

※表示料金には税金とサービス料が含まれております。
※各種割引・優待の適用はホテルによって異なりますので各ホテルにお問い合わせください。
※写真はすべてイメージです。また、メニュー内容は変更となる場合がございます。



★ 楊貴妃
11:30~14:30

- オードブルの盛り合わせ
- 海老のすり身とふかひれ入り冬瓜蒸しスープ
- 海老と野菜の塩炒め
- 牛肉の中華風ポトフ 粒マスタードソース
- 本日のお魚のピリ辛担々ソース
- 豚ロース入り玉蜀黍あんかけご飯
- 生姜プリン

色々なものを少しずつコンセプトに旬の食材を使った創作中華コース。色彩豊かな盛り付けでバランスの取れたコースです。前菜~デザートまで全7品、大小5つの個室もご用意しております。

★ 選べるディナー ¥7,000
17:00~21:00 ※8月16日(火)を除く

専用メニューからお選びいただく、プリフィックスコースです。前菜 / スープ / 専用メニューからお好きなお料理を4品お選びください(ご飯(炒飯) / デザート)
※お選びいただくお料理はグループ統一でお願いいたします。



★ オーダーメイドランチbuffet
11:30~14:30
※土・日・祝日は2部制とさせていただきます。詳しくはお問い合わせください。

- 自家製ジャムのノンアルコールコンフィチュールカクテル
- buffet料理(冷製オードブル・温製料理・スープ・サラダ・パン・デザート・コーヒー・紅茶)
- 選べるメインディッシュ(白身魚のポワレ・ベーコンを巻いた海老のグリル・若鶏のグリル・国産牛フィレ肉のグリル(+600円)・国産牛肉ハンバーグのチーズ焼き)

※9月はメインディッシュの内容を変更してご用意いたします。

宝石箱をイメージしたガラスケースのbuffet台では新作スイーツの数々がお客様をお出迎え。ご家族での会食、女子会・ママ会でも是非お楽しみください!

★ 地下鉄開業35周年記念ランチ
11:30~14:30

アミューズスープ/5種前菜/3種点心/メインは6種類から2品/麺又は炒飯/杏仁豆腐
※食後は1Fラウンジにて、コーヒーと小菓子を特別にご用意しております。



★ 地下鉄開業35周年記念ランチ
11:00~14:30 / 17:00~21:00
※ディナータイムもご利用いただけます。[8月16日(火)を除く]

- シェフよりご挨拶の一皿
- 鱧の炙り焼きと季節野菜のアンサンブル プロヴァンスの香りのするレムレード
- カナダ産オマール海老 エストラゴン風味のフリカッセ
- 牛ロースのロティ エギュイエット "カフェ・ド・パリ"
- グランデセール
- 可愛い小菓子
- カフェ または 紅茶

フランスの有名店で修行を積んだシェフが手がける本格フレンチコース。オマール海老や牛ロース、鱧などを素材の味わいを引き立たせるソースで仕上げました。華やかなランチをお楽しみください。

★ 地下鉄開業35周年記念ランチ
11:30~14:30

京豆腐と海鮮の胡麻ソースサラダ / 海老と鳥賊の季節野菜炒め / トリュフ小籠包の蒸しスープ
豚肉と茄子の魚香ソース / 翡翠苑特製の叉焼炒飯 / デザート二種盛合せ



★ 地下鉄開業35周年記念ランチ
11:30~14:30

- 前菜 2種盛り合わせ
- 生ハム(ハモンセラーノ)入り貝柱と冬瓜のスープ
- 舌平目のバター風味焼き
- 山椒が香る麻婆茄子
- 白ごはんとお漬物
- デザート (7月)豆腐プリン抹茶ソース (8月)マンゴーミルク (9月)フルーッとトマトのゼリー

※ワンドリンクプレゼント(レストラン指定メニューよりおひとつお選びください)

「四川」自慢の山椒が香る麻婆茄子は辛さの中に旨さを感じる一品。さらに舌平目のバター風味焼きなど贅沢な素材を四川流にアレンジ。コース仕立ての充実メニューです。

★ ディナーbuffet 大人 ¥5,100 / 小学生 ¥2,550 ※幼児無料
17:00~21:00 ※お盆期間は特別料金となります。詳しくはお問い合わせください。

冷製料理・温製料理約50~60種 / デザート
※「地下鉄開業35周年イベント」とご注文いただくと、ワンドリンクプレゼント(レストラン指定メニューよりおひとつお選びください)