

Press Release

2016年6月30日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 レストラン「京 翠嵐」、きょう すいらん「茶寮 八翠」さりょう はっすい夏季メニューを開始 保津川からの涼風に誘われて清々しい佳味を

2016年7月1日(金)から8月31日(水)まで

すいらん「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」(所在地:京都市右京区、総支配人:河本 浩)では、7月1日(金)～8月31日(水)の期間中、盛夏を彩る食材をご満喫いただけるお料理を、レストラン「京 翠嵐」きょう すいらんならびに、「茶寮 八翠」さりょう はっすいにて提供いたします。



翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 大門、保津川と嵐山イメージ(8月)

翡翠色に煌く保津川が美しい緑を引き立て、輝きを増す夏の嵐山。翠嵐が位置する場所には、かつて後嵯峨天皇が造営した離宮「亀山殿」で夏の間涼を取っていたといわれています。ホテル内の二つのレストランでは、緑豊かな情景と共に、平安時代への思いを馳せながらお楽しみいただけるメニューをお届けいたします。

レストラン「京 翠嵐」

ディナー会席「錦繡」きんしゅう

会席料理の技法にフランス料理の技法と美意識を融合させ、新しい調理法やプレゼンテーションに出会うディナー会席

「錦繡」。汲出しから始まる茶懐石の流れを組み込んだ13皿のコース料理では、近江牛やオマール海老、からすみ、キャビアとともに、京野菜やこの季節だけの美味なる素材を集め、盛夏の嵐山を美しく描き出します。中でもシェフが創作した「鴨肝の奈良粕漬」は、濃厚なフオアグラの旨味と共に独特な奈良粕本来の芳醇な風味が口の中に広がる、翠嵐でしか味わえない逸品です。シェフが創造する格別なお料理をご堪能ください。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

料金： 21,000円(税金・サービス料別)

【メニュー内容】

汲出： 森林をイメージした御水
 先付： 胡瓜とトリュフの辛し和え
 向付： 京唐菜、オマール海老、なす、枝豆、トマトのジュレかけ
 御造り： 鱧霜降り、鮪、真鯛 ピンテージオリーブオイル、梅のタルタル、海藻の塩
 御椀： 冬瓜、湯葉、カラスミ、すり流し、青柚子、鮑の葛叩き
 焼物： 鰻のラケ 酢取り
 箸休め： 唐辛子とかき氷とキャビア
 八寸： 名残と奔りと旬
 名残：豆卵 奔り：無花果と近江牛 旬：鮎
 炊合： なすの餡かけライムの香り 雲丹添え
 進肴： 鴨肝の奈良粕漬
 湯桶： 炊き立て御飯、煎茶、香の物
 乾酪： 京都産のチーズ
 主菓子： ラグジュアリーコレクション エテ



進肴「鴨肝の奈良粕漬」イメージ



八寸「名残と奔りと旬」イメージ

ご予約： TEL : 075-872-1555 (レストラン「京 翠嵐」直通)

みやび
ランチ会席「彩雅」

平安時代の貴婦人が、十二単の布色目を重ねて季節を表現し愉んでいた日本独自の色遊び「襲色目」をテーマに、月替りのメニューをご提供しているランチ会席「彩雅」。7月は襲色目「女郎花」(黄色、緑、黄緑が特長の夏の花)をテーマに、旬の鱧、鰻、鮎など9種の美味を堪能できる八寸、旬の甘く瑞々しい玉蜀黍の炊き込みご飯、こだわりのスペイン産オリーブオイルと共に楽しむ新鮮な野菜など、季節を食から感じる贅沢なランチ会席です。

料金： 4,500円(税金・サービス料別)

提供期間： 2016年7月1日(金)～7月31日(日)

襲色目テーマ： 「女郎花」

【メニュー内容】

汲出
 先付け： 旬野菜の和風バーニャカウダ ピンテージオリーブオイルと共に



ランチ会席「彩雅」八寸イメージ(7月)

八寸： ほおずき入り 青煮梅 金魚草、鱧落とし 大葉 梅肉 花穂 山葵、鱧寿司 木の芽がり、茄子雲丹田楽 楓麩、
胡瓜 大徳寺麩胡麻和え、鱸 蓼酢焼き、ほおずき入り 鮎有馬煮、鰻巻玉子、尼子煮 海老吉野煮
温物： 加茂なす海老そぼろ 枝豆 青味
御食事： 玉蜀黍の炊き込みご飯、留椀、香の物
主菓子： ラグジュアリーコレクション エテ

提供期間： 2016年8月1日(月)～8月31日(水)

襲色目テーマ： 「萩」

【メニュー内容】

汲出

先付け： 旬野菜の和風バーニャカウダ ビンテージオリーブオイルと共に

八寸： ほおずき入り 子持ち鮎 甘露煮 金魚草、鱧南蛮揚げ 万願寺地唐辛子、茶巾麩、小茄子雲丹田楽 楓麩、
鱒 ぼんぼりかけ 八幡巻茗荷、ほおずき入り玉子、雲丹松風 木耳けしの実、海老 有平 オクラ 串打ち

温物： 冬瓜と豚の炊合せ ベビーコーン

御食事： 鮎と枝豆の炊き込みご飯、留椀、香の物

主菓子： ラグジュアリーコレクション エテ

ご予約： TEL : 075-872-1555 (レストラン「京翠嵐」直通)

「茶寮 八翠」

和のアフタヌーンティー

保津川沿いに佇むカフェ「茶寮 八翠」にてお楽しみいただける「和のアフタヌーンティー」。涼しげな上生菓子、夏野菜を使ったタパス、和の素材を織り交ぜた洋菓子と、季節のあんみつなど、「和」をテーマにしたアフタヌーンティーです。燦然と輝く保津川を眺めながらゆったりとした午後のひと時をお過ごしください。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

料金： 3,367円(税金・サービス料別)

【メニュー内容】

アフタヌーンティースタンド

上段： 洋菓子 枝豆と白あんのマカロン、ほうじ茶と求肥のロール、
黒蜜と無花果のケーキ

中段： 京野菜タパス 鱧箱寿司、賀茂茄子枝豆餡、ほおずき 雑魚青唐

下段： 上生菓子 蓮箱(琥珀寒)

サンドウィッチプレート

出汁巻き玉子とすぐき 青紫蘇のサンドウィッチ、
しらすとチーズ 磯の香りのイングリッシュマフィン

白桃あんみつ

【お飲み物】

12種類のフレーバーティー、コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、抹茶ラテ、煎茶、焙じ茶からお選びいただけ、お好きなお召し上がりいただけます。

ご予約： TEL : 075-872-1222 (「茶寮 八翠」直通)



「和のアフタヌーンティー」と
「茶寮 八翠」テラスイメージ

京都地麦酒コレクションとIndigenous SAKE Experience～格別な日本酒との出会い～

7月1日（木）～9月30日（金）まで、他では出会うことの出来ない日本酒、そして京都地麦酒のコレクションをお楽しみいただけます。季節のお料理と合わせてご賞味いただける厳選した地酒と地麦酒を、魅惑的なロケーションでご堪能ください。

提供期間： 7月1日（木）～9月30日（金）

提供場所： レストラン「京 翠嵐」、「茶寮 八翠」

Indigenous SAKE Experience～格別な日本酒との出会い～

【翠嵐限定】 羽田酒造「初日の出 大吟醸原酒氷温囲い 生酒」

1合（400ml）3,250円、4合（750ml）13,000円

京都北山にて1893年から日本酒を醸造している「羽田酒造」が手がける日本酒ブランド「初日の出」。ご提供する「初日の出 大吟醸原酒氷温囲い 生酒」は、火入れをしない生酒のため、生産数が限られており、このたび翠嵐限定として40本生産されました。京都原産の酒米「祝」と京都北山の自然と清澄な大気、保津川上流の伏流水を使用し醸造、原酒のままマイナス5度で氷温熟成させたこだわりの日本酒です。さっぱりとした味わいの中に吟醸香が華開く、京都北山が育んだ希少な日本酒をぜひご賞味ください。

「初日の出」＋「鴨肝の奈良粕漬」ペアリング 4,500円

シェフ特製「鴨肝の奈良粕漬」と「初日の出」（1合）をペアリングしたメニューをご提供いたします。芳醇な香りの日本酒と濃厚な鴨肝のマリアージュが口の中で新しい世界を広げます。



「初日の出 大吟醸原酒氷温囲い 生酒」
イメージ

京都地麦酒コレクション

京都産の生産数の少ない麦酒をセレクトした「京都地麦酒コレクション」を期間限定でお届けいたします。このたび厳選した地ビールは4種。それぞれ特徴のある創り手の思いが詰まった地ビールです。

京都醸造「一意専心」ドラフト（400ml）1,200円

3名の外国人が紡ぎ出す京都地ビール。華やかな柑橘系ポップ感とスパイシーな酵母感の組み合わせが特徴の麦酒です。

黄桜酒造「京都麦酒 蔵のかほり」ボトル（330ml）1,100円

1995年に誕生した京都で初の地ビール。日本酒仕込にも使われる「伏水」を使用。清酒酵母を使用し、さっぱりとした味わいの中に清酒の香りが楽しめます。

キンシ正宗「京都花街麦酒 まったり」ボトル（330ml）1,500円

日本酒の醸造に使われている「桃の井」の名水を使用。非加熱処理の生麦酒ならではのコクのある味わいとまろやかな味わいが特徴の麦酒です。

※上記料金には税金・サービス料10%を加算させていただきます。

※生産数に限りがあるため銘柄が変更になる可能性があります。

※羽田酒造「初日の出 大吟醸原酒氷温囲い 生酒」は限定酒のため無くなり次第終了となります。

きょう すいらん

レストラン「京 翠嵐」について

レストラン「京 翠嵐」では、京の季節の食材を生かしながら世界無形文化遺産“WASHOKU”の伝統である会席料理の技法にフランス料理の美意識を融合した新しいスタイルの料理を提供いたします。川崎正蔵の別荘として建てられ、嵐山御殿と称された豪壮華麗な旧「延命閣」の金砂子を用いた床の間や、川崎家の家紋入り七宝の釘隠などを修復・復元し、そこに組紐をイメージしたシャンデリアや朱色の家具を配した邸宅空間がお楽しみいただける“トラディショナル”かつ“モダン”なレストランです。

[席数] 60席（ダイニング44席、鉄板焼「観山」4席、個室「松月」12席）

[営業時間] 7:00a.m.～9:00p.m.



「京 翠嵐」内観イメージ

さりょう はつすい

「茶寮 八翠」について

築 100 年を超える歴史的建造物 旧「八賞軒」の伝統を現代に継承する「茶寮 八翠」。歴史上の多くの貴人が愛した保津川と嵐山の景色を四季折々にテラスから望めます。

絶景を愛でる特等席とお茶菓子や「むしやしない」※で、旅のひとつきをおもてなしいたします。

[席数] 48 席（テーブル席 30 席、個室 1 室 4 席、テラス席 14 席）

[営業時間] 11:00a.m.～5:00p.m.（季節により変動いたします）

※ むしやしない...京ことばで、一時的に空腹を満たすことやその食べ物のこと。



「茶寮 八翠」イメージ

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

ラグジュアリーコレクション(The Luxury Collection®)は、かけがえのない永遠の思い出となるような、個性あふれる特別なご滞在をお届けする、選り抜きのホテルおよびリゾートです。世界中のお客様のために世界で最も刺激的かつ理想的な滞在先を提供します。各ホテルおよびリゾートはその地域の特色と伝統が息づく、まさに滞在先の魅力と歴史への入口です。美しい内装と見事な外観、洗練されたサービス、最新の設備を備え、他では味わえない充実したご滞在をお約束します。ラグジュアリーコレクションは、欧州一有名かつ象徴的なホテルのコレクションとしてCIGAブランドのもと、1906年に誕生しました。現在、世界30カ国を超える活気あふれる都市と魅力的な滞在先に、100軒を超える豪華な一流ホテルとリゾートが名を連ねています。ラグジュアリーコレクションでは、各ホテルの独自の伝統や独特の個性を大切にする一方で、比類なきサービスや気品と格式で常にお客様の期待を上回る、受賞歴のあるホテルが複数あります。その多くが数世紀もの歴史を誇るもので、いずれも世界の一流ホテルとして国際的に高く評価されています。詳細は、www.luxurycollection.com をご覧ください。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 マーケティング 佐藤 佳子

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:yoshiko.sato@suirankyoto.com