



SUIRAN HOTEL
KYOTO

THE
LUXURY
COLLECTION

Press Release

2016年4月11日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 新緑の煌きに魅せられる季節を愉しむ美味の数々 初夏の京都を味わうメニューを提供

すいらん
「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:京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町12、総支配人:河本 浩)では、5月1日(日)～6月30日(木)の期間中、「風薫る新緑」をテーマに、嵐山が若々しい緑に包まれる季節を表現したメニューを、レストラン「きょう すいらん 京 翠嵐」ならびに、「さりよう はつすい 茶寮 八翠」にて提供いたします。



5月の翠嵐 ラグジュアリーコレクション ホテル 京都「茶寮 八翠」外観

かつて司馬遼太郎が「目の前に、嵐山の翠巒が盛り上がっている。(中略)丘としては日本で最も美しい」*と賞賛したように、初夏の嵐山は多様な緑の木々に覆われ、美しい稜線が姿を現します。緑の中を流れる翡翠色の保津川と紫翠の嵐山を望む特等席「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」ならではの料理をお届けいたします。

※「街道をゆく26 嵯峨散歩、仙台・石巻」(1990年)

レストラン「京 翠嵐」

ディナー会席「きんしゅう 錦繡」

会席料理の技法をそのままに、フランス料理の美意識を融合したディナー会席「錦繡」では、初夏の嵐山や保津川の情景をイメージし、上質な旬素材でお皿の上に美しく描写いたします。

八寸には旬の稚鮎や京都の初夏の風物詩 水無月豆腐などを保津川の清流に見立ててあしらい、端午の節句を祝う粽を添えました。そしてこの時期ならではの菖蒲独活を飾った鯛潮汁を椀物に。さらに、御造にご提供するもちっとした食感が特徴の高級鰹「ケンケン鰹」の叩きは季節の逸品。素材の芳醇な味わいと職人の技が織成す新緑の美味をご堪能ください。

提供期間： 2016年5月1日(日)～6月30日(木)

料金： 21,000円(税金・サービス料別)

メニュー内容： 先付： ミル貝西京焼山葵白和え
 八寸： 水無月豆腐、帆立焼霜大葉オイル和え、
ずいき芋茎胡麻和え、山桃蓮根巻、踊り尼子と稚鮎、
 鯖小袖鮓、粽
 椀物： 鯛潮汁 菖蒲独活
 御造： 初鰹の叩き、鰹洗い
 酒肴： 伊勢海老幽庵焼き
 強肴： 京都ブランド牛「京の肉」ステーキ
 蓋物： 賀茂茄子 賀茂トマト湯葉餡かけ
 御食事： 炙り丹後とり貝の鮓、香の物、留椀
 水物： 夏みかんとライチのゼリー



ディナー会席「錦繡」八寸イメージ

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

ランチ会席「彩雅」みやび

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しんでいた日本独自の色遊び「襲色目」かさねいろめをテーマに、月替りのメニューをご提供しているランチ会席「彩雅」。5月は襲色目「杜若(二藍・萌黄)」かきつばた ふたあい もえぎをテーマに、初夏のお料理をご提供いたします。
 旬を迎える加茂茄子や万願寺唐辛子、初鰹など9種の滋味をお楽しみいただける八寸、そしてメインの御膳では若鮎を、塩焼き、天麩羅、鮎御飯の3種で存分にご賞味いただけます。
 「京 翠嵐」からご覧いただける嵐山の雅な風光と共に、目にも鮮やかな旬の美味をお楽しみください。

料金： 4,500円(税金・サービス料別)

襲色目テーマ： 「杜若」

提供期間： 2016年5月1日(日)～5月31日(火)

メニュー内容：

9種の彩(八寸)いろどり

じやかごやまもも蛇籠山桃 踊り尼子、ずいき芋茎胡麻和え、冬瓜地鶏紅梅煮、賀茂茄子鶯餡かけ、魚そうめん 長芋すり流し、帆立焼霜、嵯峨豆腐 鮎 茗荷うるか和え、柏餅、鰹叩き

季節の雅(御膳)みやび



「彩雅」八寸“9種の彩”5月イメージ

若鮎塩焼き、若鮎・新じゃがいも・万願寺唐辛子の搔揚げ天麩羅、鮎揚げ御飯、香の物、水物

襲色目テーマ：「葵」

提供期間： 2016年6月1日(水)～6月30日(木)

メニュー内容：

9種の彩(八寸)

水無月豆腐、新じゅんさい 枝豆 土佐酢、鯖小袖鮓、賀茂茄子海老そぼろ、蓮根 万願寺唐辛子天麩羅、白だつ、紫陽花饅頭、京都森嘉^{もりか} 辛し豆腐、鱸洗い

季節の雅(御膳)

鱸幽庵焼き、賀茂茄子田楽、ヤングコーン 万願寺青唐天麩羅、新牛蒡と地鶏の炊き込みご飯、香の物、水物

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

嵐山のパノラマが望めるこれ以上ないロケーション、保津川沿いに佇む「茶寮 八翠」にてご堪能いただける「和のアフタヌーンティー」。青梅のマカロンなど和の素材を使用した洋菓子、葛を使った初夏を彩る上生菓子や、風味豊かな抹茶あんみつなどの甘味に加え、季節の京野菜タパスやオープンサンドなどの軽食もお楽しみいただけます。

アフタヌーンティーセットのお飲み物には、12種類から選べるフレーバーティー、煎茶、コーヒーなど、数あるメニューの中から好きなお飲み物をお選びいただけます。

爽やかな新緑の風と和のアフタヌーンティーセットは、甘美な午後のひとときを演出します。



和のアフタヌーンティーイメージ

提供期間： 2016年5月1日(日)～6月30日(木)

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 青梅のマカロン、グレープフルーツと抹茶のミニロールケーキ、キルシュ漬けさくらんぼのチョコレート

中段： 京野菜タパス 冬瓜地鶏紅梅煮、茎芋胡麻和え、蛇籠山桃 踊り尼子

下段： 季節の上生菓子 「水面」(葛)、「清爽」(こなし)

【サンドウィッチプレート】

梅肉・胡瓜・竹輪のタルタルサンド、新緑野菜のケーキ・サレ、抹茶餡みつ

【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

ご予約： TEL : 075-872-1222 (「茶寮 八翠」直通)

新緑物語

嵐山が見せる多彩な緑の濃淡を旬のお料理で表現した「新緑物語」。加茂茄子などの京野菜、柏餅や初鰹といった季節の食材を気軽に楽しめるお重形式のランチです。

息を呑むような新緑の嵐山、悠然と流れる保津川、そして旬の美味、ここにしかない格別なランチタイムをお過ごしください。

提供期間： 2016年5月1日(日)～6月30日(木)

料金： 5,000円(税金・サービス料別)

メニュー内容： 一の重

蛇籠山桃 踊り尼子、芋茎胡麻和え、冬瓜地鶏紅

梅煮、賀茂茄子鶯餡かけ、魚そうめん長芋すり流し、帆立焼霜、嵯峨豆腐 鮎 茗荷うるか和え、柏餅、鰹叩き

二の重

新緑の野菜とあおりいか、鰹のサラダ、炙り鯖

汁物、水物

ご予約： TEL : 075-872-1222 (「茶寮 八翠」直通)

※ご予約は前日までをお願いいたします。



「新緑物語」イメージ

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 はっすい

「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、旅のひとと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。世界中のお客さま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さまの期待を上回る、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。

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドは、世界約100カ国に1,270軒のホテルやリゾートを所有・運営する、総従業員数18万人以上を抱えるホテル・レジャー企業です。スターウッドはホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セントレジス、ラグジュアリーコレクション、W、ウェスティン、ルメリディアン、シェラトン、フォーポイント、アロフト、エレメントを展開し、また、デザインホテルとは提携拡大を図っています。スターウッドが誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト(SPG®)では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト(特典除外日)なくご利用いただけます。詳細は www.starwoodhotels.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