

報道関係者各位

2024年3月14日  
【報道関係者からのお問合せ先】  
ダブルツリーbyヒルトン京都東山広報

古橋麻由佳

TEL: 070-1206-3339

Email: mayuka.furuhashi@hilton.com

## ダブルツリーbyヒルトン京都東山 期間限定メニューの提供開始 地中海コース料理と色鮮やかな桜モチーフのドリンク



地中海コース料理（左）

桜モチーフドリンク（右）

【2024年3月14日】ダブルツリーbyヒルトン京都東山（京都市東山区本町、総支配人アン・カン）は、オールデイダイニングレストラン&ラウンジ・バー「OPEN（オープン）」にて、2024年3月16日（土）～5月31日（金）の期間限定で地中海コース料理を提供いたします。また、春の訪れを感じる桜をモチーフにしたドリンク4種も提供しております。

春はさまざまな出会いがある季節。そんな出会いを映すような色鮮やかな地中海コース料理を期間限定で提供致します。クミンやコリアンダー、ナツメグ、カルダモンなど多種類のスパイスを使用し、風味豊かな味わいが特徴な中東やギリシャ周辺諸国の料理に、地元京都産の食材をふんだんに使ったコースをご用意しました。

丹波黒豆をベースとしたフムスと焼きナスと白胡麻ペーストを使ったクリーミーな味わいの「丹波黒豆フムスとパバガヌーシュ、イダコの盛り合わせ ピタパンと共に」や、トルコスパイスをまぶした「丹波鶏骨付きもも肉のトルコスパイスグリル ヨーグルトソース」濃厚なヨーグルトソースと地元野菜ともにお召し上がりください。

コースはスターター1種選択、スープ、メイン1種選択、デザート4品構成とスターターを2つお楽しみいただける5品構成のコースの2種類ございます。お子様には同じお料理を小さいポーションをご用意するキッズコースでの提供が可能です。

また、春を楽しむ期間限定の桜をモチーフにしたドリンクも4種、提供しています。辛口地酒に豆乳と桜リキュールを混ぜることで甘みを加えたオリジナルカクテル「Higashiyama Hanami（東山・花見）」や「Plum Blossom Paradise（プラム・プロッサム・パラダイス）」は京都府城陽市青谷産の厳選された大粒の梅から作られた梅酒を使用し、柚子シロップをアクセントにしました。そのほか桜を感じるジントニックやラテをご用意しています。オリジナル桜ドリンクとともに出会いの春をご堪能ください。

## 地中海コース料理 概要

期間：2024年3月16日（土）～5月31日（金）

時間：ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00) デイナー 17:30-22:00 (L.O.21:30)

場所：ダブルツリー-by ヒルトン京都東山 オールデイダイニングレストラン「OPEN」

料金：4品 大人お1人様 6,500円 お子様お1人様 3,250円

5品 大人お1人様 7,800円 お子様お1人様 3,900円

予約：公式サイト (<https://doubletree-kyoto.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants>)

またはお電話 (075-533-7062) にて

※お子様には同じお料理を小さいポーションでご用意するキッズコースでの提供が可能です。

※表示料金には税金、サービス料が含まれます。

※画像はイメージです。

### スターター



**丹波黒豆フムスとババガヌーシュ イダコの盛り合わせ ピタパンと共に**  
一般的なひよこ豆ではなく、地元の黒豆をベースとしたフムスと、焼きナスと白胡麻ペーストを使ったクリーミーなババガヌーシュのディップ。ピザの原型でもあるピタパンと一緒にどうぞ。



**エビのグリル レモンガーリック風味**  
**柚子のタブールと九条ネギのファトゥーシュサラダ ザクロと胡麻のソース**  
乾燥挽き割り小麦のプチプチとした食感が特徴のタブールサラダがエビのグリルを引き立てます。細かく刻まれたピタパンに数種類の野菜を混ぜたサラダのファトゥーシュは、トルコや中東で人気なザクロと香り高い胡麻のソースでお召し上がりください。

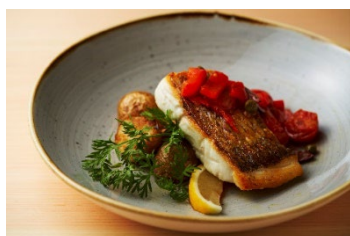
### スープ



#### 季節のスープ

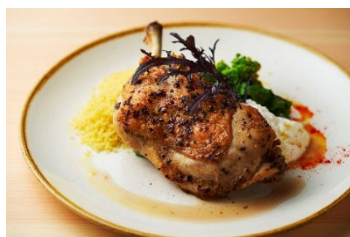
旬の食材を生かしたスープを日替わりでご用意しています。

### メイン



#### ギリシャ風鯛のソテー トマトとケッパーのサルサ

代表的な白身魚の鯛を皮目はパリッと、身はふっくらとソテー。ローストして甘味が凝縮したトマト、ケッパー、パプリカやオリーブなど地中海らしい食材を使用した赤いサルサで色鮮やかに仕上げました。



#### 丹波鶏骨付きもも肉のトルコスパイスグリル ヨーグルトソース

スマックと呼ばれる酸味の効いたトルコのスパイスを定番の鶏もも肉にまぶしてグリルしました。濃厚なヨーグルトソースは添えられたクスクスや地元野菜にも良く合います。

## デザート



### 宇治抹茶とセモリナのカスタードミルフィーユ

#### キャラメルナッツとバニラジェラート添え

サクサクのパイ生地にサンドされたカスタードは、デュラム小麦を粉末状にしたセモリナに宇治抹茶ソースを加えたもの。深みのあるフレーバーハニーシロップを全体にかけ、エディブルフラワーで華やかに飾りました。

## ドリンク

コーヒーまたは紅茶

### 桜モチーフードリンク 概要

期間：2024年3月1日（金）～4月15日（月）

時間：11:30-23:00 (L.O.22:30)

場所：ダブルツリーby ヒルトン京都東山 オールデイダイニングレストラン＆ラウンジ・バー「OPEN」

お問い合わせ：お電話（075-533-7062）

※オールデイダイニングレストランは 22 時、ラウンジ・バーは 23 時までの営業です。

※表示料金には税金、サービス料が含まれます。

※画像はイメージです。



### Kyoto Sakura Gin & Tonic（京都・桜・ジントニック）

価格：1,600 円

京都のドライジン「季の美」と桜リキュールにトニックウォーターをプラス。地元の名酒が持つボタニカルな香りと桜の花が飾られた鮮やかな見た目から、春の訪れをご堪能ください。



### Plum Blossom Paradise（プラム・ブロッサム・パラダイス）

価格：1,600 円

城陽市青谷梅林産の厳選された大粒の梅から作られた梅酒カクテル。地元の梅酒と桜リキュールの豊かで生き生きとした風味に、柚子シロップがアクセントになっています。



### Higashiyama Hanami（東山・花見）

価格：1,600 円

お花見気分を盛り上げる滑らかでややクリーミーな舌触りのオリジナルカクテル。辛口地酒に豆乳と桜リキュールを混ぜることで甘みを加え、ソフトドリンクのように飲みやすく仕上げました。



### 桜ラテ

価格：800 円

優しい甘さで春の訪れを知らせる桜色のラテ。桜の香りとミルクのまろやかな味わいをお楽しみください。

###

### ダブルツリー-by ヒルトン京都東山について

時代の移り変わりとともに日本独特の感性や美意識が受け継がれてきた京都に位置するダブルツリー-by ヒルトン京都東山。観光にもビジネス利用にも便利な場所にあることから、2023年8月の開業以来、様々なお客様をお迎えしています。ユネスコ世界文化遺産の清水寺や源義経（幼名牛若丸）と弁慶が出逢った五条大橋だけでなく、清水五条駅やコンビニエンスストア、食料品店等、全て徒歩圏内という利便性に優れた施設です。地上7階建てで、客室は全158室。オールデイダイニングレストラン&ラウンジ・バー「OPEN（オープン）」、大浴場や24時間利用可能なフィットネスセンターと充実したフルサービスホテルです。ダブルツリー-by ヒルトンブランドとしては、那覇、那覇首里城、北谷、富山に続き、国内5軒目、京都初のホテルとして誕生しました。

<https://doubletree-kyoto.hiltonjapan.co.jp/>

### ダブルツリー-by ヒルトンについて

ダブルツリー-by ヒルトンは、世界55の国と地域で約680軒（150,000室以上）のホテルを展開している、ヒルトンの中でも急成長中のホテルブランドです。ダブルツリー-by ヒルトンは、到着したお客様に提供する温かいチョコチップクッキーからホテル近隣のコミュニティへの貢献など、50年以上にわたって、世界中でビジネスや観光で利用されるお客様に快適な時間をお届けしています。ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを含む、コンテンポラリーな宿泊体験を提供します。ダブルツリー-by ヒルトンのご予約は公式サイト（<https://doubletree.hiltonhotels.jp/>）または業界をリードするヒルトン・オナーズのモバイルアプリから、ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。

stories.hilton.com/doubletree、<https://www.facebook.com/Doubletree/>、<https://www.twitter.com/doubletree>、<https://www.instagram.com/doubletree/>