

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都

美食の極み「開業7周年記念メニュー」は和洋中、味の百花繚乱

ホテル日航プリンセス京都（京都市下京区烏丸高辻東入ル、総支配人：大和秀輔）では、本年10月に開業7周年を迎えるにあたり、これまでのご愛顧に感謝して、館内のレストランにて特別コースをご用意します。高級食材や手に入りにくい食材などを用い、調理の粋を極めた料理をコース仕立てにし、9月1日より販売開始いたします。メインバーではプレミアムウイスキーを特別料金でボトルキープしていただけます。

■開業7周年記念メニュー

場所/日本料理・天ぷら割烹「嵯峨野」・鉄板焼「豊園」・中国料理「翡翠苑」・メインバー「ダーレー」(2階)

カフェ&ダイニング「アンバーコート」(1階) ※フランス料理

料金/いずれもお二人様 7万円（税金・サービス料込）※お一人様追加 3万5千円

期間/2011年9月1日(木)～10月31日(月)

時間/17:00～21:00 ※10日前までの完全予約制とさせていただきます、1日一組(2名様～8名様)のみ承ります。

メニューの概要/

◆中国料理「翡翠苑」

【満漢菜宴(まんかんさいえん)】

中国・清の時代に完成したといわれる満漢全席^{まんかんぜんせき}を現代風にアレンジ。女帝・西太后のために美味・珍味を揃え、7日間を費やしたとされる満漢全席から、エッセンスをちりばめてお届けします。気仙沼産大フカヒレや干しアワビの姿煮込み、海ツバメの巣の原型をとどめたままで用意するスープなど、中国食文化の伝統と技をたっぷりと堪能いただけます。

◆カフェ&ダイニング「アンバーコート」 ※フランス料理

【ムニユ・デギュスタシオン ―世界三大珍味 トリュフ・キャビア・フォアグラ を食す―】

「フランス各地の名品と旬の食材のマリアージュ」をテーマに手に入りにくい食材を世界三大珍味と共に料理します。

◆日本料理・天ぷら割烹「嵯峨野」

【和・洋・中 彩り創作懐石 ― 心に残る料理 ―】

松茸や松葉蟹、目板鰯など秋の彩りを取り入れながら、西洋料理や中国料理で用いられるフォアグラやフカヒレなども使ったお料理の数々を、盛り付けはもちろん器にも趣向をこらしてお届けします。召しあがる方の心にいつまでも残るよう、食を通じた一期一会の出会いとなりますように心をこめておもてなしをいたします。

◆鉄板焼「豊園」

【和とフレンチ 堪能コース】

日本三大和牛のひとつ近江牛をメインに活伊勢海老や黒鮑、松茸など厳選食材を用い、「和とフレンチ」をテーマに展開します。メインの近江牛は、1頭から少量しかとれないシャトーブリアンとサーロインを共に楽しみいただけます。

◆メインバー「ダーレー」/究極のウイスキー「カティサーク25年」(通常料金4万6千円)を3万9千円でボトルキープしていただけます。

開業7周年記念メニュー

日本料理・天ぷら割烹 嵯峨野 和・洋・中 彩り創作懐石 一心に残る料理 ◆メニュー ・前菜 春菊浸しいくら添え 栗白和え 海月胡麻辛子和え 菊花寿司 フォアグラとボルト酒のムースリーヌ 生ハムメロン 鴨のロース ビーター寄せ ・煮物椀 小鍋仕立て おこぜ 松茸 湯葉 焼き葱 柚子 ・造り 目板鰯 生雲丹 とろ 車海老 剣先烏賊 山葵 あしらひ一式 ・焚合 伊勢海老の具足煮 独活 木の芽 ・焼肴 鱈鱈ステーキ 焼松茸 青梗菜 ・口直し ボルト酒シャーベット レモンゼリー寄せ ・合肴 甘鯛若狭焼バターソース白味噌風味 トリュフ 蕪 アスパラ セルフィーユ ・強肴 黒毛和牛ロース肉の炙り焼 海老芋 霊芝茸 山葵ソース ・留肴 松葉蟹と鮑の羽二重蒸し クコの実 榎茸 三つ葉 銀鮎 ・御飯 炙り鯛茶漬け 香の物 ・水物 季節のフルーツ 抹茶 和菓子  伊勢海老の具足煮	中国料理 翡翠苑 満漢菜宴 (まんかんさいえん) ◆メニュー ・五感で味わう前菜盛合せ ・海ツバメの巣箸リスープ ・気仙沼産大フカヒレの贅沢煮 (125g) ・自家製乾燥アワビの姿煮込み ・国産牛フィレ肉とフォアグラの包み焼き ・冬瓜の姿壺蒸しスープ ・蓮の葉包み御飯 ・特製デザート盛合せ  気仙沼産大フカヒレの贅沢煮
鉄板焼 豊園 和とフレンチ 堪能コース ◆メニュー ・豊園より“おもてなしの一皿” ・“和の伝統とフランスの香り” シェフが織りなす素敵な前菜 ・瀬戸内の鰯と松茸の土瓶蒸し ダブルコンソメ仕立て ・黒鮑の塩釜焼き トリュフの香り ・活伊勢海老の鉄板焼き キャビアソース ・近江牛フィレ “シャトーブリアン”ステーキ ・近江牛サーロインと松茸 朴葉炭火焼き ・シェフ朝採り 旬の焼野菜 ・シーザーサラダ ・近江牛ガーリックライスと伊勢海老の味噌仕立てスープ ・クレープシュゼット ・可愛い小菓子 ・エスプレッソ、カフェ、紅茶 又はフレッシュハーブティー 	カフェ&ダイニング アンバーコート ムニユ・デギュスタシオン ー世界三大珍味 トリュフ・キャビア・フォアグラを食すー ◆メニュー ・キャビア “味覚と色彩のハーモニー” ・エスカルゴ “ブルゴーニュ風” ・ランド産鴨のフォアグラソテーと大原・地野菜 フランス産ムール貝と新鮮貝類のアンサンブル 黒トリュフオイル風味ジュ・ヴィアンド ・ドンブ産グルヌイエのムニエルと秋トリュフのリゾット クレーム・ド・モリーユ ・ブルターニュ産オマール海老とフランス産茸のフリカッセ イタリアンパセリ風味 ・フランス産コルヴェール（青首真鴨）のロティ 根菜野菜のミジョテとり・ソヴァージュソースサルミ ・フロマージュ・アフィネ ・メロンと “ヴァン・ド・シラー”のスープ ヴァニラ風味のグラス添え ・デセールショコラ “コレクション” ・カフェエクスプレス、カフェ、紅茶 又は アンフュージョン  ランド産鴨のフォアグラソテーと大原・地野菜 フランス産ムール貝と新鮮貝類のアンサンブル 黒トリュフオイル風味ジュ・ヴィアンド
メインバー ダーレー	英国ウイスキーマガジン社主催 “Whisky Magazine Live 2003” にて、全ウイスキー部門の中の最高得点を獲得した究極のウイスキー「カティサーク 25年」を特別料金3万9千円でボトルキープいただけます。

■お客様からのお問い合わせ /ホテル日航プリンセス京都 TEL: 075(342)2111(代表) 各レストラン・バーラウンジにお問い合わせください。

■このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで
ホテル日航プリンセス京都 広報担当 懸樋・中川 TEL: 075(342)2294(直通) nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。
ご希望により写真画像のデータをお送りいたします。お申し出ください。