

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都

祇園祭特別企画「山鉾御膳」ランチ、ディナー共 4500 円で特別ご奉仕！

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、祇園祭に合わせて2011年7月7日（木）から7月31日（日）までの期間、日本料理 嵯峨野において祇園祭にちなんだミニ懐石「山鉾（やまぼこ）御膳」を、ランチ・ディナー、共に4,500円（税金・サービス料込）で販売いたします。

祇園祭は別名「鱧（はも）祭」とも呼ばれるほど、この時期京料理にはかかせない鱧。山鉾御膳では鱧を「落とし」と「押し寿司」にしてご用意します。兵庫県産の脂ののった鱧を用い、料理長・平田繁をはじめ熟練の包丁人が、丁寧に骨切りをします。押し寿司は、嵯峨野特製のタレを用いてふっくらと焼き上げた鱧に、京都米の寿司飯をあわせませます。

一番の特徴は実山椒が入ることで、ピリツと爽やかなアクセントとなっています。（鱧の押し寿司はお持ち帰り用としても販売しています）。そのほか山鉾に見立てた器に、先付や焚合、組肴を盛り込んで、目にも楽しい御膳となっています。

ホテルは祇園祭散策に絶好のロケーションにあり、向かいには縁結びの保昌山（ほうしょうやま）が建ちます。

駒形提灯が夕闇に揺れる宵山の雰囲気を目で、舌で、お楽しみいただけます。

※保昌山 所在地 京都市下京区東洞院通松原上ル

■「山鉾御膳」

場所/日本料理 嵯峨野（2階）

料金/お一人様4,500円（税金・サービス料込）

期間/2011年7月7日（木）～7月31日（日）

時間/ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:00～21:00

メニュー内容

- | | |
|-----|--|
| 先付 | 季節の和え物 四種盛り |
| 造り | 鱧落とし 山葵 花穂 梅肉 |
| 焚合 | 冷菜 丸茄子干し海老煮 針柚子 |
| 組肴 | 瓢亭玉子 穴子八幡巻
海老ライスパーパー揚げ
枝豆雲丹真蒸 西京焼
丸十密煮 ヤングコーン |
| お食事 | 鱧押し寿司 生姜 |
| 味噌汁 | |
| 水物 | |



山鉾御膳

※内容は変更する場合がございます

■お持ち帰り用「はも寿司」

1本3,800円（税込）を8月31日まで販売。前日午後8時までに要予約・手渡しは当日午前9時より。

- お客様からのお問い合わせ
日本料理・天ぷら割烹「嵯峨野」 TEL：075（342）2163
- 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）
kakehi@princess-kyoto.co.jp または nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。