

# News Release

報道関係者各位

2012年6月20日  
京都駅周辺6ホテル共同企画

京野菜を用い、「夏の京都」をテーマに繰り広げる**美食の祭典**

第52回 京都駅周辺6ホテル共同企画

## “シェフの饗宴 in KYOTO”シリーズ 「夏の京」

各ホテルシェフが特別コース料理とデザートで腕を競い合う

2012年7月1日(日)から2012年9月30日(日)まで



今回で52回目を迎える“シェフの饗宴 in KYOTO”シリーズは、**京都新阪急ホテル、京都タワーホテル、新・都ホテル、ホテルグランヴィア京都、リーガロイヤルホテル京都**の5ホテルに加え、4月1日(日)～開催中のグルメストーリーVol.24に引き続き、**京都東急ホテル、ホテル京阪京都**の特別参加により計7ホテルにて「夏の京」として開催いたします。

＜～スポーツの祭典が開かれる今夏、京都駅周辺ホテルで美食の祭典を開催！～＞

京都ならではの食材を用い、「夏の京都」という共通のテーマのもと、各ホテルの特色を生かして創作した特別コース料理やデザートの食べ比べをお楽しみいただくことをコンセプトにしたイベントです。

この“シェフの饗宴 in KYOTO”シリーズは、「春の京」(1～3月)、「夏の京」(7～9月)をはじめ「グルメストーリー」(4～6月および10～12月)の年4回のイベントを総称したものです。

※京都センチュリーホテルはレストラン改装中の為、今回は参加いたしておりません。※写真はおすすめの一皿(イメージ)です。

### 共通料金 (税・サ込)

- ランチ 2,000円、ディナー3,000円
- デザート(2種) 300円・500円
- グラスワイン(白・赤) 300円



＜期間中ステキな商品が当たるスタンプラリーも実施いたします＞  
各ホテルの「夏の京」メニューをお召しあがりになると「夏の京」スタンプラリーカードにスタンプを1つ差し上げます。  
スタンプの数に応じてステキな賞品をプレゼント！  
各賞達成者の中からさらに抽選で賞品が当たるWチャンスも！

＜開催店舗の詳細はオフィシャルホームページをご覧ください。 <http://www.kyoto-chef.com>＞

＜このニュースリリースに関するお問合せ＞

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画

にしで たかふみ ふじた ようへい まで  
西出 隆文・藤田 陽平

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156 E-mail: ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com