

報道機関各位
プレスリリース
京都新阪急ホテル

京の老舗とホテルシェフのコラボ

「京つけもの」を使用したフレンチ&中国料理フェア開催

京都新阪急ホテル 2013 年 1 月 6 日（日）より販売開始

京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人 田岡 弘志^{たおか ひろし}）では、京つけもの西利（京都市下京区）との共同企画として、京漬物を使用した京風フランス料理と中国料理の創作ランチコースを販売いたします。



欧風料理 モンスレー



中国料理 白楽天

「ズワイ蟹と西利の白菜巻き しば漬けソース」や「黒毛和牛と牛蒡しょうゆ漬けハンバーグ」（フランス料理）「クラゲの千枚漬け巻き」（中国料理）などランチコースの各皿で様々な京漬物をアレンジした料理が登場！京漬物の老舗「西利」と「京都新阪急ホテル」シェフとのコラボレーションにより「京漬物の新たな味わい」を創造し、京都の伝統産業の可能性拡大に挑戦いたします。

<概要>

- 【場 所】京都新阪急ホテル 京都市下京区 JR 京都駅（烏丸中央口）正面
1 階 欧風料理モンスレー（フランス料理） 地下 1 階 中国料理 白楽天（中国料理）
- 【料 金】フランス料理 3,500 円、中国料理 2,800 円（サービス料・消費税込み）
- 【期 間】2013 年 1 月 6 日（日）～2 月 28 日（木）
- 【提供時間】11：30～14：30（ラストオーダー）
- 【お問い合わせ】TEL 075-343-5300（代）
- フェアに関する詳細はこちら→ <http://hotel.kyoto-newhankyu.co.jp>

<このニュースリリースに関するお問い合わせは>

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 西出 隆文・藤田 陽平^{にしで たかふみ ふじた ようへい}まで

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156

E-mail ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真をご用意しております。