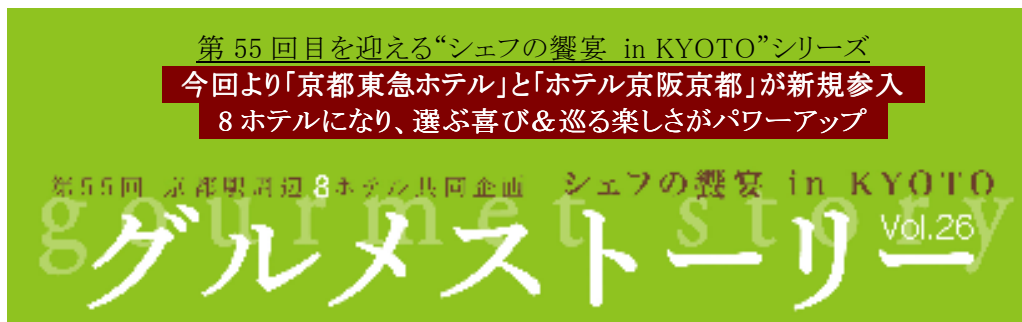


# News Release

報道関係者各位

2013年3月22日  
京都駅周辺 8 ホテル共同企画



2013年4月1日(月)～2013年6月30日(日)

“シェフの饗宴 in KYOTO”シリーズ (\*) は、今回で55回目。今年で14年目を迎えた日本のホテル共同企画としては類を見ない長寿イベントです。

(\*) 1～3月開催「春の京」、7～9月開催「夏の京」のほか、4～6月と10～12月に開催の「グルメストーリー (年2回開催)」、合わせて年4回のイベントの総称。

同シリーズは京都駅周辺ホテルで共同開催するレストランイベントで駅周辺の各ホテルを回遊し、コース料理を食べ比べてお楽しみいただくことをコンセプトとしたイベントです。



「京都新阪急ホテル」「京都センチュリーホテル」「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」に今回より「京都東急ホテル」と「ホテル京阪京都」が加わり、計8ホテルでの開催となりました。「選ぶ喜び&巡る楽しさ」が広がって、ますますパワーアップ。シェフが創作したコースを各ホテルレストランでお楽しみいただけます。

ランチ 2,000円～5,300円、ディナー5,000円～8,000円(税金・サービス料込)の料金で、フランス料理、鉄板焼、京料理、中国料理、イタリアンとバラエティに富んだお料理をご用意し、その味を競い合い京都駅周辺の活性化をめざしています。



## 更なる「グルメストーリー」の魅力

- ① スタンプラリーカードを配布、コースメニューの料金100円を1ポイントとし、合計ポイントに応じた賞品をもらえなくプレゼントいたします。
- ② 各ホテルスタッフが選び抜いたドリンクをご提供する「グルメストーリードリンクフェア」を同時開催。各ホテルのお料理に合うドリンクをご用意いたしました。お料理とドリンクのマリアージュも存分にお楽しみください。

「グルメストーリー」  
メニュー100円  
= 1ポイント



詳細はオフィシャル Web サイトをご参照ください。 <http://www.kyoto-chef.com>

※写真はすべてイメージです。

## ◆ 各ホテルが考案したメニューのご紹介

※写真はランチコースのイメージです。

### 京都新阪急ホテル

#### 1F 鉄板焼「ロイン」



ランチ (11:30～14:30) 5,300 円  
目の前でお焼きする国産牛サーロインステーキ“食べ放題”/スープ など、全 8 品 ※全てご自由におかわりいただけます。

#### ディナー (17:30～20:30) 8,000 円

活車海老(1尾)と活蝦夷アワビ(1/2 個)の鉄板焼/黒毛和牛のフィレ(80g)またはサーロインステーキ(120g) など、全 10 品

### 京都センチュリーホテル

#### 2F 京料理「嵐亭」



ランチ (11:30～14:30) 3,300 円  
お造り:鯛と筍 あしらひ/台の物:山菜盛り 梅肉添え 蛭烏賊 抹茶麩麵 筍寿司 など、全 6 品 ※献立は月替わりです。

#### ディナー (17:00～21:00) 5,000 円

お造り:鯛細切り木の芽添え 小角鮪 他/蒸し物:桜蒸し/焼き物八寸:春野菜めた など、全 10 品 ※献立は月替わりです。

### 京都タワーホテル

#### 3F レストラン「タワーテラス」



ランチ (11:30～14:00) 2,000 円  
魚介類と春野菜のチャウダースープ/牛フィレ肉のグリル 筍のロースト など、全 5 品 ※6/1 から内容を変更いたします。

#### ディナー (17:30～20:30) 5,000 円

平目のグリル ベルモット風味/乳飲み仔牛骨付きロース肉のポワレ など、全 9 品 ※6/1 から内容を変更いたします。

### 京都東急ホテル

#### B1F レストラン「風花」



ランチ (11:00～14:00) 2,500 円  
鮮魚のアクアパッツァ/牛テールのトマト煮込と鴨のコンフィ バルサミコソース/旬野菜のスープ など、全 7 品

#### ディナー (17:00～21:00) 5,000 円

ハーブ香る鮮魚のカダイフ揚げ 押麦リゾットと共に/牛フィレ肉のグリル マデラソース など、全 8 品

### 新・都ホテル

#### B1F 中国料理「四川」



ランチ (11:30～14:30) 3,500 円  
小海老と紋甲烏賊の海鮮ソース炒め/ハタの五目野菜入り甘酢あんかけ 黒酢風味/飲茶二種盛合せ など、全 7 品

#### ディナー (17:00～21:00) 7,000 円

海の幸入りフカヒレスープ/鮑のオイスターソース風味 温野菜添え/海鮮二種とクコの実のあっさり炒め など、全 8 品

### ホテルグランヴィア京都

#### 15F イタリア料理 リ스토랑 「ラ・リサータ」



ランチ (11:30～14:30) ※土日祝は 15:00 まで 3,500 円  
パスタ料理/メイン料理/ドルチェ盛合せ など、全 5 品 ※パスタ料理とメイン料理は選べるスタイルをご用意いたします。

#### ディナー (17:30～21:30) 7,500 円

ご挨拶の一皿/前菜/パスタ料理/メイン料理/リゾット/ドルチェまたはチーズ など、全 8 品

### ホテル京阪京都

#### 13F レストラン「オーク」



ランチ (11:30～14:30) 2,500 円  
本日の鮮魚に生ハム、時色平茸のソテーにロングマカロニを伏見唐辛子のソースで など、全 5 品

#### ディナー (17:00～21:00) 5,000 円

豚頬肉と京町屋麦酒の地ビール煮込みにプレスした山科ナスとキタアカリのオープン焼き など、全 7 品

### リーガロイヤルホテル 京都

#### 14F フレンチダイニング 「トップ オブ キョウト」



ランチ (11:30～14:30) 3,500 円  
サーモン、海老、帆立貝と彩り野菜たちの宝石箱/牛フィレステーキ 赤ワインソース など全 5 品

#### ディナー (17:30～20:30) 6,900 円

サザエ、蛸、九条ねぎのココット焼き/フランス産 仔鴨のロースト ミックスベリーソース など全 5 品

＜このニュースリリースに関するお問合せは＞

京都新阪急ホテル 広報担当 にしで たかふみ ふじた ようへい 西出 隆文・藤田 陽平まで

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。