

第51回目を迎える京都駅周辺6ホテル共同企画“シェフの饗宴 in KYOTO”シリーズ

今回は「京都東急ホテル」と「ホテル京阪京都」が特別参加！  
～出会い～をテーマに各ホテルが特別コースを販売

2012年4月1日(日)～2012年6月30日(土)

## グルメストーリー Vol.24



“シェフの饗宴 in KYOTO”シリーズ(\*)は、今回で51回目。今年で13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。毎回数多くのお客様にご利用をいただいております、延べ利用者数も100万人を突破。(\*)1～3月開催「春の京」、7～9月開催「夏の京」、4～6月と10～12月の年2回開催「グルメストーリー」計4回のイベントの総称。



同シリーズは京都駅周辺6ホテル「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」が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て特別コース料理の食べ比べを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。

今回は特別参加として「京都東急ホテル」と「ホテル京阪京都」が加わり8ホテルでの開催です。通常の6ホテルと特別参加の2ホテルの「出会い」を共通のテーマに、シェフが創作した特別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～3,900円、ディナー3,800円～9,000円(税金・サービス料込)の料金でフランス料理、中国料理、日本料理とバラエティーに富んだお料理をご用意し、その味を競い合い、6ホテル+特別参加2ホテルによる相乗効果への期待と、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



①8ホテルの味巡りをさらに楽しくするスタンプラリーを実施！ご利用のスタンプの数に応じて、賞品をプレゼントいたします。さらに抽選でステキな賞品が当たるWチャンスもあります。

②各ホテルスタッフが選び抜いたドリンクを特別料金でご提供する「グルメストーリードリンクフェア」を同時開催。ホテルごとにお料理に合うドリンクをご提供いたします。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。

各ホテル開催店舗の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>

※「次回予告」ページにて掲載中です。(4月1日Webサイト更新)

◆ 各ホテルが“出会い”をテーマに考案した一皿のご紹介



京都新阪急ホテル  
B1F 中国料理「白楽天」

ディナー  
伊勢海老の紅白盛り  
(マヨネーズソース・チリソース)  
他全6品 4,500 円

ランチ  
海老のマヨネーズソースと豚フィレ肉  
のチリソース  
他全6品 2,300 円



新・都ホテル  
B1F 中国料理「四川」

ランチ、ディナーともに  
牛フィレ肉とアボガドのピリ辛炒め

ディナー 他全8品 7,000 円  
ランチ 他全7品 3,500 円



京都センチュリーホテル  
2F 京料理「嵐亭」

ディナー  
旬の一品、にぎり寿司  
他全7品 9,000 円

ランチ  
鯛と春野菜のサラダ造り  
他全6品 3,800 円



ホテルグランヴィア京都  
M3F 日本料理「浮橋」

ディナー  
菜盛り  
他全7品 5,000 円

ランチ  
かご盛り  
他全6品 3,300 円



京都タワーホテル  
13F スカイレストラン&ラウンジ「空」

ディナー  
牛フィレ肉とフォワグラのロシーニ  
風 トリュフライス添え  
他全10品 5,500 円

ランチ  
鱈の木ノ芽風味グラタン仕立てと  
牛フィレ肉の香草パン粉焼き  
他全5品 2,000 円



ホテル京阪 京都  
13F レストラン「オーク」

ディナー  
舞鶴港より直送 本日の鮮魚を伏見  
のお酒を使った酒蒸しのプレゼント  
スタイル  
他全9品 5,000 円

ランチ  
京丹波産黒豆のムースに薩摩芋の  
チップ  
他全7品 2,500 円



京都東急ホテル  
B1F レストラン「風花」

ディナー  
香ばしい京赤地鶏のグリルとほろに  
がい中落ちカルビの黒ビール煮の  
饗宴  
他全7品 3,800 円

ランチ  
桜海老の香りのパスタと味噌漬ポー  
クグリルと大あさり、ムール貝の  
三重奏  
他全6品 2,500 円



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」

ディナー  
鰹のグリルとプロヴァンスレギューム  
の“出会い”  
他全7品 6,900 円

ランチ  
海の幸と彩り野菜たちの“出会い”  
他全6品 3,900 円

※写真はすべてディナーメニューのイメージです。

＜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 まじた 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](mailto:ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com) ※記載の写真をご用意しております。