

京都東急ホテル 全国うまいもん巡り企画 第四弾

～京都に鹿児島がやって来た！！～

「鹿児島 うまかもんグルメ」フェア【9/1より開催】

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)では2013年9月1日～10月31日の2か月間、鹿児島県のタイアップにより鹿児島産食材や物産を一堂に集めた「鹿児島うまかもんグルメ」フェアを開催いたします。

日本各地の美味しさをめぐる“うまいもん巡り企画”。「愛媛」「会津」「信州」に次ぐ第四弾は「鹿児島」がテーマ。今回は温暖な気候と自然に恵まれた鹿児島の「本物の味」をテーマに、館内3レストランが味を競います。日本一の和牛生産地である鹿児島で育てられた「鹿児島県産黒毛和牛」をはじめ、黒豚や薩摩地鶏、さつま揚げなどの絶品食材をふんだんに用いた鹿児島メニューの数々を、この機会に是非ご賞味ください。



また鹿児島のPRキャラクター「ぐりぶー」の立体ケーキや、白熊風のかき氷などデザートも充実。期間中ご利用の方に賞品が当たる**抽選会**もごさいます。また**物産コーナー**では、鹿児島ラーメンやボンタン飴等、京都ではここでしか買えない様々な鹿児島グッズを販売。是非ご家族皆様で「鹿児島」体験にお越しください。

詳細につきましては以下の通りです。<協力：鹿児島県大阪事務所 観光物産課／株式会社鹿児島物産>

■■■ 京都東急ホテル「鹿児島 うまかもん」フェア の概要 ■■■

【日時】2013年9月1日～10月31日

【店舗】レストラン kazahana／中国料理 星ヶ岡／たん熊 北店



<中国料理 星ヶ岡> 茶美豚の排骨麵 (ランチ)

お一人様 1,800円

鹿児島県の銘柄豚、茶美豚をキャピトル東急ホテル名物の排骨麵に！特製醤油ダレに付け込んだ茶美豚をカリッと揚げて麵に載せた贅沢な逸品。



<たん熊 北店>鹿児島うまいもん (ランチ)お一人様 4,000円

鹿児島の美味しさを松花堂緑高に詰めて。

<レストラン kazahana>

鹿児島会席ランチ(上) お一人様 2,310円

さつま揚げや黒豚ハンバーグ、鹿児島銘菓 かるかんなど鹿児島のおいしいをぎゅっと濃縮

鹿児島ディナー お一人様 4,389円～

前菜・スープ・メイン(肉 or 魚)パン・デザート・コーヒー



<ラウンジ>

「ぐりぶー」ケーキ

テイクアウト 570円

鹿児島PRキャラクターをそのままケーキに！抹茶&さつまいも風味です。

・・・ほか各種！

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当: 松下 由紀子

Phone: (075)341-2715 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下ル(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp