

## Very Merry Xmas From KYOTO TOKYU HOTEL

～オトナを笑顔にする、聖夜の特別コース～

## レストラン kazahana クリスマスディナー【12/22～24】

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)、レストラン「kazahana」では2013年12月22日～24日の3日間、クリスマスだけのスペシャルディナーをご用意。当日まで秘密のオードブル、スタッフの実演サービスなどちょっと笑顔になる仕掛けを盛り込みました。ホテルならではの聖夜のひと時をお楽しみください。



今回のクリスマスディナーは、『大人メルヘン』がコンセプト。“ツリーの芽”がモチーフのアミューズに始まり、プレゼントのようなオードブル、クリスマスの街並みをイメージした一皿など、見た目にも楽しい工夫が盛りだくさん。もちろん食材にもこだわり、贅を尽くしたフル・コースです。注目は kazahana 特製のローストビーフ。シェフが目の前でご希望に合わせカット致します。

デザートには、リキュールで風味と香り付けをする「ストロベリーのフランベ」が登場。ストロベリーがあつという間に炎につつまれて、美味しいデザートへ変身していく様は必見です。聖夜の気分を盛り上げる純白のブッシュ・ド・ノエルは中まで可愛いカラーリング。こちらもカット・サービスでお届けします。

今年は「クリスマス」ならではの暖かさと楽しさに包まれながら、ホテルの上質な空間でゆったりと過ごすのはいかがでしょう。詳細につきましては以下の通りです。

## ■■ レストラン「kazahana」クリスマススペシャルディナーの概要 ■■■

【日時】2013年12月22日(日)～12月24日(火)

17:00～22:00 (L.O.21:30)

【店舗】レストラン kazahana (ロビー階)

【内容】お一人様 9000円 (税・サ込)

＜2名様より・要予約＞

シェフが目の前でローストビーフを  
カット。「厚めで！」のオーダーも大歓迎。

デザートはストロベリーを豪快にフランベ。

他にもちょっぴり“大人メルヘン”な仕掛けを・・・



## ★SPECIAL DINNER MENU★

アミューズ

聖夜のスペシャルオードブルプレート

(内容は当日までのお楽しみ★)

ボルチーニ茸と旬菜のミジョテをさくさくパイに包んで  
ヒラメのカプレーゼ仕立て

～クリスマスの街並みをイメージして～

シャンパンのシャーベットでお口直し

特選ローストビーフをカットサービスで

ストロベリーフランベ

パティシエからのクリスマスプレゼント

パン・コーヒー



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(西本願寺北側)

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