

たん熊北店第二回賞味会 ～京の夏の風物詩、「鱧」と「鮎」を愉しむ～

京都東急ホテル（京都市下京区、総支配人 奥村 浩二）では、2014年6月9日（月）10日（火）18:00～京料理「たん熊北店」において、三代目当主の栗栖正博氏による第二回目の賞味会を開催いたします。今回のテーマは、京の夏の味覚を代表する「鱧」と「鮎」のハーモニーを、老舗ならではの技で会席コースに仕上げました。



賞味会において、腕をふるうのは、NPO 法人日本料理アカデミーの副理事長として和食のユネスコ無形文化遺産認定のため世界へ向けての和食普及活動に尽力した「たん熊北店」の三代目当主・栗栖正博氏。梅雨の時期、雨水を吸って味わいが増すといわれる「鱧」のふっくらとした身の食感、上品で滋味深い味わいと「香魚」の別名を持ち、他の魚にはない清涼感溢れる香り、生命力溢れる味わいを持つ「鮎」。一足先に夏の訪れを感じながら、京料理界の代表的老舗の味を存分にご堪能ください。



京料理 **たん熊北店**

■ ■ ■ たん熊北店第二回賞味会 概要 ■ ■ ■

- 【日時】2014年6月9日（月）・10日（火）
受付 18:00 / 開宴 18:30
- 【料金】お一人様 15,000 円（税・サ込）お土産付
※料金にはお飲物代は含まれておりません。
- 【会場】京都東急ホテル B1 ロビー階「たん熊北店」
- 【料理】鱧と鮎を使った会席

【ご予約・お問い合わせ】
京都東急ホテル「たん熊北店」
075-343-3936
<http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp>



三代目当主 栗栖正博氏

本件に関するお問い合わせ先