



ニュースリリース
報道関係者各位

2024年7月5日
THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel

京都・東山から、限定プランと
一夜限りの特別メニュー「シェフズディナー」で感謝の気持ちを
～2024年7月7日に開業2周年を迎えます～

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel(京都市東山区/総支配人:小川原照枝/以下「THE HOTEL HIGASHIYAMA」)は、2024年7月7日(日)に開業2周年を迎えます。地域の皆様のお支えやご利用いただいたお客様のおかげで、無事にこの節目を迎えることができました。これを記念して、「記念ランチ」及び「記念宿泊プラン」をご用意しました。また、7月19日(金)には、料理長・角房と、新たにシェフとして着任した乾による一夜限りの特別メニュー「シェフズディナー」を提供します。



公式ウェブサイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/information/118769/index.html>



THE HOTEL HIGASHIYAMA は、文化・芸術施設が多く集積し、多様な文化を感じられる京都・東山に位置しています。「京の極み 東に宿る」をコンセプトに、現代の日本人の心に引き継がれる美を様々な形で感じていただける滞在が目的となるホテルとしてオープンしました。開業以来、京都の魅力を最大限に引き出す宿泊体験や食の体験を提供することで、多くのお客様に愛され、評価をいただきました。

これからも THE HOTEL HIGASHIYAMA は、お客様にご満足いただけるよう、特別イベントや限定プランを多数ご用意し、お客様へ感謝の気持ちをお伝えします。

【開業記念プラン概要】

○レストランプラン○

1. 開業記念ナナイチランチコース

日頃の感謝を込めた特別なランチをご提供します。

メインディッシュが6種類からお選びいただけるランチコースです。メインディッシュを国産牛の網焼きにアップグレードすると、通常2,000円のところ777円でご提供します。

期間：2024年9月13日（金）まで

時間：11:30～15:00（L.O.14:00）

価格：3,800円

特典：・ワンドリンクサービス

- ・国産牛の網焼きにアップグレード 通常料金+2,000円を+777円にご優待
- ・ホテルからのプレゼント

メニュー：

■本マグロのマリネ トマトのタブレ サラダ仕立て 旨味エアーと共に

■季節のポタージュ

■《メイン料理1品をお選びください》

①カダイフを纏った鮮魚 賀茂ナスのグリエ フルーツのアクセント

②ハンバーグステーキ 淡路オニオンソース

③牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

④オマール海老のロースト 焼きリゾット添え（+2,000円）

⑤国産牛の網焼き ワサビ風味（+2000円を+777円にご優待）

⑥近江牛ロースの網焼き ワサビ風味（+5,000円）

■焼き立てパンとバター

■パティシエおすすめデザート

■コーヒー又は紅茶



2. 開業記念ナナイチプレミアムランチコース

開業日7月7日にちなみ7,777円でシェフからのスペシャルメニューをお贈りします。

贅沢なランチコースで特別なひとときをお過ごしください。

期間：2024年9月13日（金）まで

時間：11:30～15:00（L.O.14:00）

価格：7,777円

特典：・ワンドリンクサービス

- ・ホテルからのプレゼント

メニュー：

■本マグロのマリネ トマトのタブレ

サラダ仕立て 旨味エアーと共に

■季節のポタージュ

■カダイフを纏った鮮魚 賀茂ナスのグリエ フルーツのアクセント

■近江牛ロースの網焼き ワサビ風味

■焼きたてパンとバター

■パティシエおすすめデザート

■コーヒー又は紅茶



3. シェフズディナー

フランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせたお料理を提供するナナノイチでは、ホテル開業時から腕をふるってきた料理長・角房と、このたび新たに着任したシェフ・乾によるコラボレーションが実現します。2人の料理人が腕をふるう、一夜限りの特別メニュー。料理長がこだわる地元の食材をふんだんに使用し、2人の創造性と技術が融合した料理を提供いたします。今後シリーズ化していく「シェフズディナー」の第一弾をこの機会にぜひご堪能ください。

開催日：2024年7月19日（金）

時間：17:00～22:00（L.O.20:00）

価格：20,000円

内容：一夜限りのフルコース+ソムリエがおすすめするペアリングワイン



※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

【ナナノイチご予約・お問い合わせ】

THE HOTEL HIGASHIYAMA 京フレンチ「ナナノイチ」

TEL : 075-533-6112

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/nananoichi/index.html>



予約サイト

E-mail : higashiyama-h.re@tokyuhotels.co.jp

○宿泊プラン○

2nd Anniversary Stay Plan 77700

開業2周年の感謝の気持ちを込めたエグゼクティブルーム限定宿泊プランです。

レストラン「ナナイチ」でのご朝食、ご夕食はオマール海老と近江牛を使用した贅沢なディナーコースの2食付き、Tea & Bar Sareiの抹茶のガトーショコラとお茶セット付きのプランを、開業日「7月7日」にちなみ77,700円をご用意しました。

期間：2024年8月7日（水）まで

料金：2名様1室77,700円（消費税・サービス料・宿泊税込）

内容：エグゼクティブルーム1泊2食+抹茶のガトーショコラとお茶セット

特典：・ハーフシャンパンボトル（1滞在につき1室1本、チェックイン時お渡し）

・5,000円分の東急ホテルズギフト券（1滞在につき1室1枚）

・ホテル開業日7月7日にちなみ、名前・電話番号・住所・生年月日 のいずれかに7が付けば13:00までレイトチェックアウト（確認書類のご提示をお願いいたします）



※プラン料金の77,700円は2名様合計料金となります。

※写真はイメージです。

【宿泊プランのご予約・お問い合わせ】

THE HOTEL HIGASHIYAMA 宿泊予約係

TEL：075-341-2655（9:00～17:30）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/stay/plan/index.html>

E-mail：higashiyama-h.rs@tokyuhotels.co.jp

【THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 概要】

所在地：京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2

電話：075-533-6109

施設：客室 168 室、レストラン、Tea & Bar、ショップ、プライベートスパ 他

アクセス：京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩約 4 分

JR「京都駅」より無料シャトルバスで約 20 分

開業日：2022 年 7 月 7 日



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】
THE HOTEL HIGASHIYAMA マーケティング 清水・池谷・西岡
(京都東急ホテル兼務)
TEL : 075-341-2411 (京都東急ホテル代表)
E-mail : kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp