

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年9月4日

京都 東急ホテル

## 北海道産「キンキ」と石川県産「能登豚」でぜいたくなひとときを

～中国料理 星ヶ岡 期間限定ランチコース～

2024年9月20日（金）～9月29日（日）



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/hoshigaoka/plan/120308/index.html>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）は、2024年9月20日（金）から9月29日（日）までの期間、中国料理 星ヶ岡にて「北海道産キンキ&石川県産能登豚ランチコース」を販売いたします。

本ランチコースでは、豊かな風味と上質な食感で知られる北海道産の高級魚「キンキ」をメインディッシュに使用しました。半身を贅沢に使用し香ばしく焼いたキンキを、世界三大ハムの1つ金華ハムの旨味が詰まった上湯ソースとともにご提供します。キンキの脂の乗った贅沢な味わいをご堪能いただける一品です。

さらに、肉料理では石川県のブランド豚「能登豚」を使用したメニューをご用意。能登豚のバラ肉を柔らかく煮込み、ジャンボマッシュルームを添えてご提供します。中国料理 星ヶ岡では、能登地方の復興を支援する活動の一環として、「食」を通じて生産者の支援を行っております。

その他、「前菜四種盛り合わせ」や、中国料理 星ヶ岡で定番の人気メニュー「ふかひれの土鍋ご飯」、デザートには「杏仁豆腐」をお楽しみいただけます。

この機会に、中国料理 星ヶ岡で贅沢な味わいを堪能しながら、特別なひとときをお過ごしください。

## 概要

---

期 間: 2024年9月20日(金)～9月29日(日)

時 間: 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

※土日祝は11:30～/13:30～の二部制

料 金: お一人様 5,000円 前日 12時までに要予約

店 舗: 中国料理 星ヶ岡 (B1F)

メニュー:

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・脂の乗った北海道産キンキの香り焼き 金華ハムの旨味の上湯ソース
- ・能登豚バラ肉の柔らか煮 ジャンボマッシュルーム添え
- ・ふかひれの土鍋ご飯
- ・杏仁豆腐

※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。

※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。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル 中国料理 星ヶ岡 (11:30～20:30)

TEL : 075-341-2633 (直通)

E-mail : [kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp](mailto:kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp)

《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

TEL:075-341-2411/FAX:075-341-2488

e-mail : [kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp)

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982 年 10 月 15 日
- 構造 地上 7 階、地下 2 階
- 部屋数 客室 408 部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナースingleーム（授乳室）、ルーフトップバー
- アクセス JR 京都駅より車で約 5 分  
JR 京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約 10 分  
地下鉄五条駅から徒歩約 8 分

