



## 旬の味覚を贅沢に堪能する上海蟹ランチコース

中国料理「星ヶ岡」にて、期間限定特別メニュー登場

2024年11月5日（火）～11月15日（金）平日ランチ限定



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/hoshigaoka/plan/122161/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）では、中国料理「星ヶ岡」にて、2024年11月5日（火）から11月15日（金）までの平日9日間限定で、秋が旬の上海蟹を使ったランチコースを提供します。

本コースは、シェフが厳選した新鮮な上海蟹を使用し、その魅力を引き出す様々な調理法で丁寧に仕上げたメニューをご用意。前菜の「上海蟹の紹興酒漬け」は、蟹の旨味を紹興酒が引き立て、続く「海老と王様椎茸の上海蟹醬炒め」では、ぷりぷりの海老と肉厚な椎茸が上海蟹醬と絶妙に絡み合います。「ローストポークと加賀れんこんのホイコーロー」は、ジューシーな豚肉とシャキシャキのれんこんが特製ソースと相性抜群。締めは「星ヶ岡」で定番の人気メニュー「ふかひれの土鍋ご飯」をご用意しました。最後に「杏仁豆腐」で、食後の余韻をお楽しみいただけます。この時期限定の贅沢なランチコースをご堪能ください。

## 商品概要

---

### 上海蟹料理&ふかひれ土鍋ご飯ランチコース

場 所：中国料理「星ヶ岡」(B1F)

期 間：2024年11月5日(火)～11月15日(金) ※平日ランチ限定

時 間：11:30～14:30 (L.O. 14:00)

料 金：8,000円

メニュー：

- ・上海蟹の紹興酒漬けと三種前菜盛り合わせ
- ・海老と王様椎茸の上海蟹醬炒め
- ・ローストポークと加賀れんごんのホイコーロー
- ・ふかひれの土鍋ご飯
- ・杏仁豆腐

※前日12時までに要予約。

※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)

### 中国料理「星ヶ岡」店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：64席 (個室あり)

営業時間：昼食：11:30～14:30 (L.O. 14:00)

夕食：17:00～21:00 (L.O. 20:30)

極上の素材を最大限に活かした中国の伝統料理はもちろん、和食や洋食とのコラボレーションメニューもご堪能いただけます。異なる食文化が融合した、至高の一品一品をお楽しみください。店内は、京の歴史を感じさせる漆喰の白壁を基調に、黒褐色の木部、いぶし銀の瓦、障子の白など、モノトーンの色調で統一されています。これにより、料理や空間そのものの美しさが一層引き立ちます。プライベートな空間として利用できる個室も完備しています。



## 京都東急ホテル 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、ナーシングルーム（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



《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)