



メインディッシュは黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み 豪華食材で彩るクリスマスディナー 2024年12月21日(土)～12月25日(水)



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/122297/>



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、「オールデイダイニング風花」にて、2024年12月21日（土）から12月25日（水）までの期間、グラスシャンパン1杯をセットにした「Christmas Dinner 2024」をご用意します。

本コースの始めを彩るアミューズは、柔らかな近江鴨の燻製と冬の味覚柿の甘酸っぱさが絶妙に調和し食欲をそそる一品です。上品な甘みと凝縮された旨味が特徴のズワイガニとアボカドを合わせたガスパチヨは、キャビアを添えて華やかさを演出。続いては、レアに焼き上げた帆立貝とクリーミーなカリフラワーのムースを甘酸っぱいシェリービネガーソースと合わせた一皿。スープはオマール海老の濃厚な出汁を使いカレー風味に仕上げました。魚料理は、香ばしく焼き上げた甘鯛の松笠焼きに、蛤とポワローのナージュを添えました。ふんわりとした甘鯛の身に、上品な出汁の風味がマッチ。メインディッシュは、黒毛和牛フィレ肉とフォアグラをパイで包み、トリュフソースで仕上げた贅沢な一品をご堪能いただけます。デザートは、クリスマスの雰囲気を感じる美しい仕上がりの苺のミルクレープと苺のソルベをお楽しみください。

一年に一度の特別なひとときを、シェフが心を込めて作り上げた豪華で繊細なディナーコースとともに過ごしてください。

商品概要

商品名 : Christmas Dinner 2024

期 間 : 2024年12月21日(土) ~ 12月25日(水)

時 間 : 18:00~ / 19:00~ (予約制)

料 金 : お一人様 17,000円 (グラスシャンパン1杯付き)

メニュー内容 :

- ・近江鴨の燻製と柿のサラダ仕立て
- ・ズワイガニとアボカドのガスパチョ キャビア添え クリスマス風
- ・帆立貝のミキュイと鮑のグリエ カリフラワーのムース
- ・オマール海老のビスク
- ・パンとバター
- ・甘鯛の松笠焼き 蛤とポワローのナージュ
- ・黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み トリュフソース
- ・苺のミルクレーブ 苺のソルベ
- ・ミニシャルディーズ
- ・コーヒー又は紅茶

※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 オールデイダイニング風花

TEL : 075-341-2787 (直通) (10:00~18:00)

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

オールデイダイニング風花の店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：200 席（個室あり）

営業時間：Breakfast/6:30～10:00（L.O. 9:30）

Lunch/11:30～15:00（L.O. 14:30）

Dinner/17:00～22:00（L.O. 21:30）

京都東急ホテル内の「オールデイダイニング風花」は、フレンチをベースにした多彩な料理を楽しめる洗練されたダイニングです。明るい空間で中庭を眺めながら、旬の食材を活かした料理をカジュアルにご堪能いただけます。朝食からディナーまで多彩なメニューがあり、特別な日やビジネスランチにも最適です。個室も完備し、プライベートな会食にも対応しています。皆さまのご来店をお待ちしております。



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