

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 6 月 24 日

京都東急ホテル

夏の味覚を堪能！料理コンテスト準グランプリ受賞作品も選べる 京都東急ホテル オールデイダイニング風花 夏の特別ディナーコース 2025 年 7 月 1 日から 8 月 31 日まで提供



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/122045/>



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、2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)までの期間、オールデイダイニング風花にて、全国 35 店舗が競い合った「第 23 回東急ホテルズ料理コンテスト」で準グランプリを受賞した一皿が選べるディナーコース「Kazahana Dinner」を提供いたします。

本コースは、夏の訪れを感じさせる前菜と冷製スープに加え、4 種類のメインディッシュからお好みの一皿をお選びいただける、自由度の高いコーススタイルでご提供いたします。魚料理から肉料理、さらには黒毛和牛のステーキ(追加料金)まで、バラエティ豊かなラインアップが揃い、お客様それぞれのご気分や嗜好に合わせたディナータイムをお楽しみいただけます。

4 種類のメインディッシュの中の一皿が、準グランプリ受賞作品「ローストポークの京番茶燻る和香草パン粉焼き」です。いかにしっとりとしゅーシーに仕上げるかという難題に挑み、低温調理によって肉の旨味を逃さず、ふっくらとした口当たりを実現。香ばしく仕上げた和香草パン粉と京番茶のほのかな燻香が絶妙に調和し、味わいに深みと奥行きをもたらしています。さらに、京都産の茄子とパンチェッタで巻き上げたルローや紫蘇パープル、エシャロットコンフィといった繊細な付け合わせが、味覚に変化と清涼感を添えるなど、細部に至るまで完成度の高い一皿となっています。

この機会に、シェフの技と創意が光る、夏の京都ならではの味わいをご堪能ください。

第 23 回東急ホテルズ料理コンテスト 準グランプリ受賞者 水本 雄介（みずもと ゆうすけ）

ーコンテストを振り返ってー

作業中は落ち着いていましたが、盛り付けの際に審査員の視線を意識しすぎて手が震え、タイムオーバーしてしまいました。それでも、丁寧に仕上げた料理の味を評価していただけたことがうれしく、自信につながりました。

今回は京都の食材をふんだんに使用しているので、料理を通じて京都らしさをお客様にも感じていただければと思います。

ープロフィールー

2019 年 京都東急ホテル入社 ガルドマンジェに配属
2022 年 第 40 回クラブ・プロスペール・モンタニエコンクール デザート部門 第 1 位受賞
2023 年 京都東急ホテル メインキッチンに異動



「第 23 回東急ホテルズ料理コンテスト」について

<https://www.tokyuhotels.co.jp/company/pressrelease/127613/index.html>

提供概要

期 間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

時 間：17:00～22:00（L.O. 21:30）

料 金：お一人様 6,500 円 ※一部メニューに追加料金あり

店 舗：オールデイダイニング風花

メニュー：

■アミューズ ブーシュ

■軽く炙ったカマスのマリネと帆立貝のマリネ ガスパチョ仕立て
レフォールクリームを添えて

■とうもろこしの冷製ポタージュ パリソワール風

■メインディッシュ（以下より 1 品をお選びください）

・アイナメのポワレ レモンのクーリーとシェリーヴィネガーソース

・【料理コンテスト準グランプリ受賞作品 水本 雄介 作】

ローストポークの京番茶燻る和香草パン粉焼きと茄子とパンチェッタのルロー
実山椒と京漬物のコンディマン

・外国産牛のステーキ（フィレ肉 120g またはリブロース 180g）+1,500 円

・黒毛和牛フィレ肉のステーキ（80g）+3,500 円

■カンパリグレープフルーツのテリーヌ ハチミツのソルベを添えて
レモンバームの香りと共に

■パンとバター ■コーヒー

※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。



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、ファンクシヨ

ンルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ル

ーフトッパー

○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