

ニュースリリース
報道関係者各位

2025 年 7 月 3 日
THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU,
A Pan Pacific Hotel

京都の旬を味わう！第3回シェフズディナー開催決定
京フレンチ「ナナノイチ」で特別フルコースとペアリングワインを楽しむ贅沢な夜
2025 年 7 月 18 日（金）開催



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/nananoichi/plan/118523/>



THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel（京都市東山区／総支配人：小川原照枝）では、2025 年 7 月 18 日（金）に、京フレンチ「ナナノイチ」にて第3回『シェフズディナー』を開催いたします。

ご好評をいただいた過去2回を超え、新たな章の幕開けとなる今回のテーマは「五感で味わう、食のハーモニー」。

料理長・角房直記が京都の豊かな発酵文化と多様な食材から受けた深い感銘をもとに、試行錯誤を重ねて創り上げたコースは、伝統と革新が融合する唯一無二のメニュー。一皿一皿に込められた独創性が、お客様の五感を刺激し、料理・空間・サービスが一体となった忘れられないハーモニーを奏でます。

メニューには、生命力あふれる旬の京野菜や、地元で丁寧に育てられた素材をふんだんに使用。これらがフレンチの技法と融合し、発酵がもたらす深みと共に、これまでにない美食体験へと昇華されます。

また、ソムリエがセレクトするペアリングワインが、それぞれの皿に込められたストーリーと調和し、味覚の旅をさらに豊かに演出いたします。

和の趣とモダンが調和する「ナナノイチ」の空間で、京都の食文化とシェフの感性が響き合う「食の交響曲」をぜひご体感ください。

第3回 シェフズディナー ～五感で味わう、食のハーモニー～ 概要

開催日：2025年7月18日（金）

時 間：17:00／17:30／19:30（3部制）※入店時間

会 場：京フレンチ「ナナノイチ」

（THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU 内）

料 金：お一人様 20,000 円

内 容：

- ・料理長による一夜限りのスペシャルフルコース
- ・ソムリエセレクトのペアリングワイン



※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 KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel

京フレンチ「ナナノイチ」(7:00～21:00)

Tel：075-533-6112

【THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific 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：higashiyama-h.mk@tokyuhotels.co.jp