

ニュースリリース
報道関係者各位

2025 年 11 月 20 日
THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU,
A Pan Pacific Hotel

クリスマスシーズン限定！京フレンチ「ナナノイチ」の特別メニュー
「和の温もりと洋の煌めき」をテーマにした心温まる料理を
12 月 23 日から 12 月 25 日まで提供



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/information/135413/>



THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel（京都市東山区／総支配人：伴 孝之）では、2025 年 12 月 23 日（火）から 12 月 25 日（木）までの 3 日間、京フレンチ「ナナノイチ」にて、クリスマスシーズンを彩る特別メニューを提供いたします。

京フレンチ「ナナノイチ」では、12 月 23 日（火）から 12 月 25 日（木）までの 3 日間限定で「クリスマスランチコース」と「クリスマスディナーコース」をご用意いたします。

料理長・角房直記が、和の素材とフレンチの伝統的な技法を融合させ、聖夜にふさわしい独創的で心温まるメニューを創作しました。今年のテーマは「和の温もりと洋の煌めき」。京都の旬の食材や和の調味料を巧みに取り入れ、五感で楽しむ京フレンチをご提供いたします。

角房の料理哲学は、「料理は五感で味わう総合芸術」という考えにあります。味覚だけでなく、盛り付けの美しさや香り、食感、そして調理の音やレストランの雰囲気までもが、お客様の記憶に残る体験になるように、料理人とサービススタッフが一体となり一人ひとりに最高の時間を届けることを大切にしています。

今年のテーマは「和の温もりと洋の煌めき」。角房が横浜・大阪で培ったクラシックなフランス料理の技法と知識に、京都の風土や発酵文化への敬意を込め、地産地消を取り入れた京フレンチを表現します。

前菜は、本マグロと帆立貝に纏わせた丹後琴引き塩のジュレが華やかな幕開けを告げる新鮮な魚介のタルタル。菊芋のポタージュは、優しい甘さとクリーミーな口当たりが心を温める冬の味覚です。ランチコースでは甘鯛を、ディナーコースではオマール海老と鮑を、和の感性が光る里芋の焼きリゾットとレモンの爽やかなコンフィチュールで彩ります。メインディッシュには、黒毛和牛サーロインにひじき煮パウダーを纏わせ、トリュフに見立てた遊び心ある逸品を芳醇な赤ワインソースで仕上げました。デザートには、「京たんたん苺」のミルフィーユとラムレーズンの香りが漂う大人のアイスが、華やかなフィナーレを飾ります。

また、「Sarei produced by Gion Tsujiri」では、12月1日（月）から12月25日（木）まで、宇治茶の香りと洋のエッセンスが融合する2種のクリスマス限定デザートが登場します。ほうじ茶ブラマンジェ、5色あられを纏ったプロフィットロール、テリーヌショコラを組み合わせた3種の贅沢なデザートプレート「トワ・レガル・ドゥ・ノエル」。そして“水尾の柚子”をアクセントにしたチョコレートケーキ「ショコラ・ノエル “柚子”」。上品な甘みと香りが、冬の京都のひとときをより一層豊かに彩ります。

■京フレンチ「ナナノイチ」 Christmas Lunch & Dinner

期間：2025年12月23日（火）～12月25日（木）

店舗：京フレンチ「ナナノイチ」（B1F）

【Lunch】

時間：11:30～15:00（L.O.14:00）

料金：お一人様 ¥9,000

メニュー：

- ・本マグロと帆立貝のタルタル仕立て
丹後琴引き塩のベール
- ・菊芋のポタージュ
5色あられを纏ったオマール海老
- ・甘鯛のポワレ 里芋の焼きリゾット
レモンのコンフィチュール
- ・黒毛和牛サーロインのトリュフ見立て
赤ワインソース
- ・焼き立てパンと北海道産発酵バター
- ・京たんたん苺のミルフィーユ ラムレーズンアイスと共に
- ・カフェフリー



本マグロと帆立貝のタルタル仕立て 丹後琴引き塩のベール

【Dinner】

時間：17:00～22:00（L.O.20:00）

料金：お一人様 ¥18,000

メニュー：

- ・シェフからの贈り物
- ・本マグロと帆立貝のタルタル仕立て
丹後琴引き塩のベール
- ・菊芋のポタージュ
カダイフを纏った真鱈白子のフリットをのせて
- ・オマール海老と鮑のソテー
里芋の焼きリゾット レモンコンフィチュール
- ・近江牛サーロインのトリュフ見立て 赤ワインソース
- ・焼き立てパンと北海道産発酵バター
- ・京たんたん苺のミルフィーユ ラムレーズンアイスと共に
- ・珈琲または紅茶



オマール海老と鮑のソテー 里芋の焼きリゾット レモンコンフィチュール

■Sarei produced by Gion Tsujiri「Christmas Dessert」

期間：2025年12月1日（月）～12月25日（木）

時間：11:00～19:00

店舗：Sarei produced by Gion Tsujiri（1F）



左：トワ・レガル・ドウ・ノエル（クリスマスの三つの喜び）・右：ショコラ・ノエル“柚子”

トワ・レガル・ドウ・ノエル（クリスマスの三つの喜び）

お一人様 ¥1,800

ほうじ茶ブラマンジェと甘酒アイスのミニパルフェ、プロフィットロール、テリーヌショコラなど、3種の贅沢なデザートを盛り合わせた特別プレート。

ショコラ・ノエル“柚子”

お一人様 ¥1,500

2種のミルクチョコレートに、“水尾の柚子”のコンフィチュールをアクセントとして加えたクリスマス限定チョコレートケーキ。

※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。

【お客様ご予約・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（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