

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 8 月 25 日

京都東急ホテル

**京都の秋を五感で堪能
京都東急ホテルで「アワビと秋の味覚フェア」を開催！**
蒸す・煮る・焼く、技を凝らしたアワビ料理と栗・銀杏など旬の恵みを味わう 2 ヶ月間



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/hoshigaoka/plan/145533/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：小川原 照枝）では、中国料理 星ヶ岡にて、2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）までの期間限定で「アワビと秋の味覚フェア」を開催いたします。本フェアでは、滋味深いアワビを主役に、栗、南瓜、銀杏など秋の食材を取り入れたコース料理とアラカルトメニューをご用意。シェフが趣向を凝らした“アワビ尽くし”の名菜谱をお楽しみいただけます。

中国料理 星ヶ岡が贈る秋の特別企画「アワビと秋の味覚フェア」では、さまざまな調理法で引き出したアワビの魅力を存分に味わっていただけます。

古くから中国料理においてアワビは「海の宝」と称され、祝宴や特別な席に用いられてきた高級食材です。豊かな旨みと上品な食感を持つアワビは、蒸す、煮る、焼くなど調理法によって異なる表情を見せることから、料理人の技が最も映える食材の一つとされています。

実りの秋を迎えるこの季節に、旬を迎える栗や南瓜、銀杏などの秋食材と組み合わせることで、海と山の恵みが織りなす奥深い味わいをお届けしたいという思いから本フェアを企画いたしました。京都で秋を過ごすお客様に、季節の移ろいを五感で感じていただける特別な中国料理体験をご提案いたします。

ランチコース「炎 Yan (イェン)」では、「前菜 4 種盛」や「北京ダック」に加え、「アワビとアワビ茸のクリーム煮」や「ふかひれの土鍋ご飯」など、贅沢な品々を取りそろえました。デザートには「杏仁豆腐と栗クリームのマーラーカオ」をご用意し、秋らしい余韻を演出します。

ディナーコース「六季菜」では、「アワビと蕪の冷製梅ゼリーソース仕立て」や「太刀魚の香り揚げ カラスミと海苔添え」など季節感あふれる前菜に続き、アワビ料理 3 種またはふかひれ料理 1 種からお好みの一品を選べるプリフィックススタイルを採用しました。「アワビのステーキ 肝オイスターソース仕立て」や「アワビの蒸籠蒸し シーズニングソース」など、それぞれ異なる味わいをお楽しみいただけます。

さらに、アラカルトでは「アワビと栗の醤油煮」「アワビと秋野菜の中華おこげ」など、食事やお酒のお供としても楽しめる多彩なメニューをご用意しております。

京都の秋を感じる落ち着いた空間で、シェフ渾身のアワビ料理と旬の味覚をご堪能ください。

「アワビと秋の味覚フェア」 概要

期 間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

時 間：ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:30)

店 舗：中国料理 星ヶ岡

メニュー：

＜コース＞

ランチコース炎 Yan (イェン) お 1 人様 9,000 円

- ・前菜 4 種盛
- ・北京ダック
- ・アワビとアワビ茸のクリーム煮
- ・牛肉と南瓜のオイスターソース炒め
- ・ふかひれの土鍋ご飯
- ・杏仁豆腐と栗クリームのマーラーカオ
- ・台湾産凍頂ウーロン茶



アワビとアワビ茸のクリーム煮

六季菜ディナーコース お 1 人様 10,000 円

- ・アワビと蕪の冷製梅ゼリーソース仕立て
- ・スモークの香り
京のもち豚とマッシュルームのチャイナパテ
- ・太刀魚の香り揚げ カラスミと海苔添え
- ・好きなアワビ料理かふかひれ料理を 1 品お選びください
 - A. アワビとゆり根の銀杏ソース
 - B. アワビの蒸籠蒸し シーズニングソース
 - C. アワビのステーキ 肝オイスターソース仕立て
 - D. ふかひれ（胸鰭）の上海風煮込み
- ・国産牛肉のローストのクレープ巻き ピリ辛白味噌で
- ・柔らかく炊いた国産牛すじ肉と九条葱の中華おこげ
- ・秋のデザートプレート
- ・台湾産凍頂ウーロン茶



アワビとゆり根の銀杏ソース



アワビのステーキ 肝オイスターソース仕立て

〈アラカルトメニュー〉

- ・アワビと蕪の冷製梅ゼリーソース仕立て 2,500 円
- ・アワビとアワビ茸のクリーム煮 3,000 円
- ・アワビと栗の醤油煮 3,000 円
- ・アワビのステーキ 肝ソース仕立て 3,000 円
- ・アワビとゆり根の銀杏ソース 3,000 円
- ・アワビの蒸籠蒸し シーズニングソース 3,000 円
- ・アワビと高菜漬けの中華お粥 2,500 円
- ・アワビと秋野菜の中華おこげ 3,000 円



アワビと蕪の冷製梅ゼリーソース仕立て

※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

TEL : 075-341-2633 (直通) (10:00~18:00)

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

中国料理 星ヶ岡の店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：64 席（個室あり）

営業時間：

ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:00~21:00 (L.O. 20:30)



厳選した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。

公式 WEB サイト

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



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 J R 京都駅より車で約 5 分

J R 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

○公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/>



《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、小西

TEL：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp