

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 10 月 21 日

京都東急ホテル

**京都の冬を香ばしい石鍋で彩る
フォアグラ入り麻婆豆腐や海鮮など多彩なメニューを楽しむ
「熱々石焼きフェア」を京都東急ホテルにて開催**



フォアグラ入り麻婆豆腐石焼きご飯

公式 WEB サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/eat/hoshigaoka/menu/155653/>



京都東急ホテル（京都市下京区、総支配人：小川原 照枝）では、中国料理 星ヶ岡にて、2026 年 11 月 1 日（日）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間、「熱々石焼きフェア」を開催いたします。海鮮や肉、旬の食材を取り入れた多彩な石焼き料理を期間ごとにご用意し、石鍋ならではの香ばしいおこげと、最後まで熱々で楽しめる味わいをご堪能いただけます。ランチタイムには、前菜やスープ、デザートなどの追加メニューも特別価格でご用意し、冬のひとときを彩ります。

冬の食卓を彩る、熱々の「石焼き」料理

冬の寒い季節に、最後のひと口まで温かく楽しめる石焼き料理を中国料理 星ヶ岡からお届けします。

第1弾では、海鮮の旨味を楽しむ「海鮮石焼きご飯」をはじめ、「フォアグラ入り麻婆豆腐石焼きご飯」、「肉味噌のジャージャー石焼き麺」の3品をご用意。「海鮮石焼きご飯」は、海鮮の旨味と香ばしく焼き上げたご飯を合わせた一品。「フォアグラ入り麻婆豆腐石焼きご飯」は、麻婆豆腐にフォアグラを加え、バターとゴマの風味豊かなご飯と合わせることで、コク深く濃厚な味わいに仕上げています。「肉味噌のジャージャー石焼き麺」は、熱々の石鍋で楽しむジャージャー麺。残った肉味噌にご飯を加えることで、二度楽しめる一品です。



海鮮石焼きご飯



肉味噌のジャージャー石焼き麺

第2弾では、「五目石焼きおこげ」、「蒸し鶏の棒々鶏石焼きご飯」、「白子入り麻婆豆腐石焼きそば」が登場します。「五目石焼きおこげ」は、石鍋で香ばしく仕上げたおこげに五目の具材を合わせた一品。「蒸し鶏の棒々鶏石焼きご飯」は、しっとりとした蒸し鶏に、香ばしいゴマの風味が広がる棒々鶏の味わいをお楽しみいただけます。また、「白子入り麻婆豆腐石焼きそば」は、白子の濃厚な味わいと麻婆豆腐を組み合わせた、冬ならではの一品です。

ランチタイムには、前菜三種盛り合わせ、卵スープ、杏仁豆腐を特別価格で追加でき、お好みに合わせてコース仕立ての食事としてもお楽しみいただけます。

寒さが深まる季節に、石鍋から立ち上る香りとともに、熱々の中国料理をお楽しみください。

「熱々石焼きフェア」 概要

【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)

【第1弾 期間】2026年11月1日(日)~12月30日(水)

【料金】・海鮮石焼きご飯(搾菜付き) 3,300円

・フォアグラ入り麻婆豆腐石焼きご飯(搾菜付き) 2,800円

・肉味噌のジャージャー石焼き麺(搾菜・ご飯付き) 2,500円

【第2弾 期間】2027年1月6日(水)~2月28日(日)

【料金】・白子入り麻婆豆腐石焼きそば(搾菜・ご飯付き) 3,000円

・五目石焼きおこげ(搾菜・ご飯付き) 2,800円

・蒸し鶏の棒々鶏石焼きご飯(搾菜付き) 2,500円

【ランチ追加メニュー】

- ・前菜三種盛り合わせ 1,000 円
- ・卵スープ 500 円
- ・杏仁豆腐 500 円

※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/eat/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、ナースィングルーム（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