

NEWS RELEASE

2016年9月8日(木)
京都東急ホテル

京都東急ホテルでは開業34周年記念ランチメニューを販売いたします。

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 奥村 浩二)では、2016年10月15日(土)に開業34周年を迎えるにあたり、10月14日(金)に開業34周年記念として、各レストランで開業記念メニューの販売いたします。



日頃のご愛顧に感謝して、開業記念日前日の10月14日に1日限定のランチをご用意いたしました。

ALL DAY DINING KAZAHANAからは「固まりのまま焼き上げた牛肉のグリル」がメインのステーキランチコースを、中国料理「星ヶ岡」は日頃ご好評いただいている「ふかひれの土鍋御飯」と追加オプションメニュー各800円で幅広くお楽しみいただけます。京料理たん熊北店Directed by M. Kurisuからは秋の定番メニュー「土瓶蒸し」が入ったランチ御膳をご用意いたします。3店舗共に開業記念価格となります。またティーラウンジ&バー「ほりかわ」でも10月12日～14日の期間ケーキセット、サントリーウィスキーを記念価格にてご用意いたします。

開催概要

■ オールデイダイニング風花 ■

開業記念ステーキランチ お一人様1,800円

期間 2016年10月14日(金)

時間 11:00～14:30(L.O.)

■ ティーラウンジ&バーほりかわ ■

開業記念ケーキセット お一人様1,090円

期間 2016年10月12日(水)～14日(金)

TEA LOUNGE 10:00～17:00

開業記念ウィスキー 1shot 1,900円

サントリー山崎18年/サントリー白州18年

BAR 17:00～23:45(L.O.)

■ 京料理たん熊北店 Directed by M. Kurisu ■

開業記念土瓶蒸しランチ お一人様3,000円

期間 2016年10月14日(金)

時間 11:00～14:00(L.O.)

■ 中国料理「星ヶ岡」 ■

ヨシキリ餃子の胸膈の姿煮込み土鍋御飯 お一人様1,800円

期間 2016年10月14日(金)

時間 11:00～14:00(L.O.)

※ホテルインターネット予約 ⇒ 9月1日(木)から

※一般電話ご予約 ⇒ 10月1日(土)から



お問い合わせ先



京都 東急ホテル

〒600-8519 京都市下京区堀川通五条下ル
Tel: 075-341-2411(代) Fax: 075-341-2488
www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp

販売促進マーケティング

小川原 / 清水 / 山本 / 岡本 Phone: 075-341-2411

Fax: 075-341-2488

Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

〈別紙〉

〈オールデイダイニング風花〉 開業記念ステーキランチ

- ・シーフードと蓮根のソーセージ仕立て 京壬生菜のクーリー
- ・シェフのお奨めスープ
- ・固まりのまま焼き上げた牛肉のグリル 赤ワインと茸のソース クリーミーなポテトのピュレ添え
- ・パティシエお奨めのデザートプレート
- ・パンとバター
- ・コーヒー

〈中国料理 星ヶ岡〉 ヨシキリ鮫の胸鱈の姿煮込み土鍋御飯

- ・小前菜
- ・スープ
- ・ヨシキリ鮫の胸鱈の姿煮込み土鍋御飯

追加オプションメニュー

- ・海老のチリソース
- ・イカの塩炒め
- ・豚肉の角煮
- ・鶏の軟骨入り鶏肉団子の黒酢ソース
- ・牛肉のオイスターソース炒め
- ・杏仁豆腐とマンゴプリンハーモニーデザート

各 800 円

〈京料理たん熊北店 Directed by M. Kurisu〉 開業記念土瓶蒸しランチ

- ・前菜 季節の八寸盛り合わせ
- ・造り 三種盛り
- ・吸物 土瓶蒸し 松茸、ハモ、すだち
- ・煮物 蕪海老あんかけ 小芋 湯葉 もみじ麩
- ・油物 天婦羅五種
- ・御飯 ちらし寿司
- ・水物