

# NEWS RELEASE

2016年10月25日(火)  
京都東急ホテル

## 京都東急ホテル オールデイダイニング風花 2016 Christmas Dinner & Christmas Cake

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 奥村 浩二)では、オールデイダイニング風花(ホテルB1F)にて、毎年好評  
いただいておりますクリスマスケーキと期間限定のクリスマスディナーを販売いたします。



2016年のクリスマスケーキは毎年人気のショートケーキ  
クリスマスバージョン、ラズベリーのムースとマロンを  
チョコレートでコーティングして仕上げたブッシュ・  
ド・ノエルの2種をご用意いたします。

オールデイダイニング風花のクリスマスディナーではひ  
とあし早いクリスマスをお楽しみいただける「アーリー  
クリスマスディナー」やオードブルからアヴァン・デセ  
ール、グランデセールまで盛り込んだ「Diner de Noel  
2016」。とっておきの夜にふさわしい珠玉のフレンチコー  
スをお楽しみいただけます。



クリスマスショートケーキ



ブッシュ・ド・ノエル

### 2016 クリスマスケーキ販売概要

- 【予約 期間】2016年11月23日(水・祝)～12月22日(木)
- 【早割 期間】2016年11月23日(水・祝)～12月11日(日)
- 【お渡し期間】2016年12月23日(金・祝)～12月25日(日)

### 〈クリスマスショートケーキ〉

4号 早割優待 2,900円/通常価格3,400円 5号 早割優待 3,700円/通常価格4,200円

ふわふわのスポンジケーキに程よい甘さの国産イチゴをサンドした毎年人気のガトーフレーズをクリスマスバージョンで  
お届けします。

### 〈ブッシュ・ド・ノエル〉

早割優待 4,100円/通常価格4,600円

甘酸っぱいらズベリーのムースと相性の良い栗のムースをチョコレートクリームでコーティングして仕上げたブッシュ・  
ド・ノエル。絶妙なコラボレーションをお楽しみいただけます。

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

## 〈Dîner de Noël 2016〉

【販売期間】2016年12月16日（金）～12月25日（日）

【提供時間】17：00～21：30（L.O.）

【料 金】お一人様9,000円

※クリスマスギフトとしても最適な「クリスマスディナーチケット」も販売いたします。  
グラスシャンパン付きでDîner de Noël 2016がご利用いただけます。  
販売期間：2016年11月1日（火）～12月15日（木）

### 【メニュー】

- ・クリスマスツリーをイメージした蟹と百合根のムース
- ・純白のソースを纏った七面鳥のキューブ仕立て フランスの茸とトリュフの薫り添え
- ・フィルムで包んだ甘海老のビスク
- ・鱈と北寄貝、海老のデコレーションタルト 白子とベルモット酒のクリームソースで
- ・軽く燻した牛フィレ肉のグリエ ブランデーとドライフルーツのレディクションカカオの薫りとモッツアレラチーズ添え
- ・ピスタチオのパルフェ フリュイルージュのスープと共に
- ・チョコレート筒に閉じ込めたキャラメルと柚子のムース クリスマススタイル
- ・プティフル
- ・パンとバター
- ・コーヒー又は紅茶

## 〈Early Xmas Dinner〉

【販売期間】2016年12月9日（金）～12月15日（木）

【提供時間】17：00～21：30（L.O.）

【料 金】お一人様5,500円

### 【メニュー】

- ・合鴨のコンフィと林檎のコンポート
- ・海の幸と野菜のタルタルを詰め込んだノルウェー産サーモンマリネのシガレット仕立て
- ・鱈と白子のスープ コトリヤード風
- ・オマール海老とラルドンを纏った真鯛のロースト ブロッコリーのピュレ添え
- ・トリュフが香る牛フィレ肉のグリル クリスマスのデコレーション
- ・パティシエのお奨め クリスマスデザート
- ・パンとバター
- ・コーヒー

