

2023年5月9日

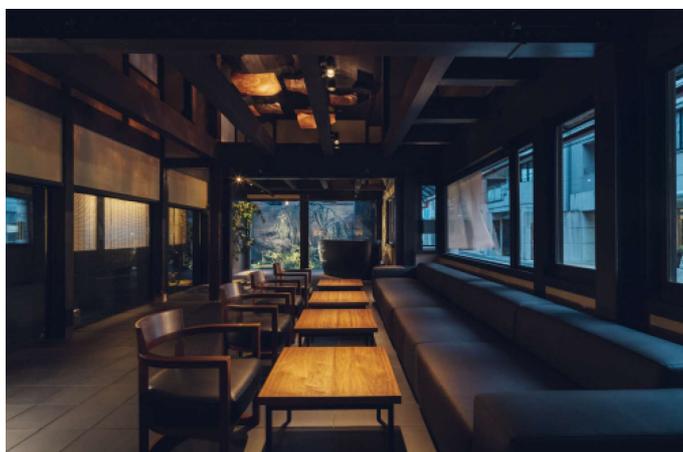
報道関係者各位

nol kyoto sanjo

京都岡崎のフレンチレストラン・Le Rokujian 特製チョコレート 「京の雫」付きプラン販売開始

ティータイムを町家の趣が残る nol kyoto sanjo で過ごす

nol kyoto sanjo（京都府京都市、支配人：北河督司）は2023年5月9日（火）より京都岡崎 Le Rokujian の特製チョコレート「京の雫」をご提供する「ウェルカムスイーツ付きプラン」を販売することをお知らせします。



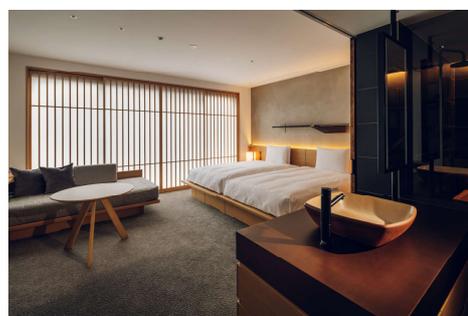
nol kyoto sanjo は、京都・伏見の酒蔵キンシ正宗の販売所としてかつて使われていた伝統ある京町家を改修したラウンジを備えたホテルです。ラウンジではウェルカムドリンクとしてキンシ正宗の日本酒をご提供しています。この度、日本酒の様々な味わい方のご提案として、京都岡崎 Le Rokujian の特製チョコレート「京の雫」をお部屋でお楽しみいただける宿泊プランをご用意しました。「京の雫」は、金鷄正宗純米吟醸に京北町の農家から仕入れた山椒を使用し、後味はすっきり、ピリッとしたアクセントが特徴のチョコレートです。丹精込めて作られた逸品を、檜葉の浴槽の香りを感じる和モダンなお部屋でお召し上がりください。

■ウェルカムスイーツ付きプラン概要

期 間：2023年5月9日（火）～
料 金：23,400円～
（2名1室 Hibaburo Deluxe の場合）
内 容：1泊素泊
京都岡崎 Le Rokujian の特製チョコレート
「京の雫」（1名様につき3個）

ご予約：<https://go-nol-kyotosanjo.reservation.jp/ja/plans/10094083>

※2名様から予約可 ※本プランにドリンクは含まれません



■ Le Rokujian 堀口学料理長からのメッセージ

「京の雫」は様々なご縁で生まれました。お客様から京北山椒のテーマを頂戴し、人を通じキンシ正宗の純米吟醸を使用しています。一口食べて大切な方に召し上がっていただきたいと思えるような京都ならではの作品になっております。



料理長 堀口学氏



パティシエ 奥田和輝氏

■ 「nol kyoto sanjo」概要

名称：nol kyoto sanjo

開業日：2020年11月1日

所在地：〒604-8182 京都府京都市中京区堺町通
姉小路下る大阪材木町 700 番

客室数：48室

交通：京都市営地下鉄 烏丸線「烏丸御池」駅下車、
徒歩約5分

公式サイト：<https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo>



Contact us

本件に関する お問い合わせ先

nol kyoto sanjo

担当：フロント 八幡 沙亜夜（やわた さあや）

TEL：075-223-0190 FAX：075-223-0191

MAIL：nol_kyotosanjo@tokyu-rs.co.jp

公式サイト：<https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo>