



SUIRAN HOTEL
KYOTO

THE
LUXURY
COLLECTION

Press Release

2016年6月9日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都
平安時代より続く優雅な舟遊び「嵐山鶯飼」を体験
鶯飼鑑賞付き特別ディナープラン「篝火」を発売開始

2016年7月1日(金)から9月22日(木・祝)まで

「すいらん翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」(所在地:京都市右京区、総支配人:河本 浩)では、7月1日(金)～9月22日(木・祝)の期間中、船上からの「嵐山鶯飼」鑑賞と、鶯飼をテーマにしたディナーコースをご堪能いただけるプラン「かがりび篝火」を提供いたします。



月下の「嵐山鶯飼」イメージ

平安の昔より貴人が愛した風光明媚な嵐山にて、毎年行われる夏の風物詩「嵐山鶯飼」。歴史は古く、1,150年以上前、せいわ清和天皇(在位:858-876年)が宮廷鶯飼をご覧になったことから始まったといわれています。

このたび提供開始する鶯飼鑑賞付き特別ディナープラン「篝火」は、「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」内「はっすい茶寮 八翠」でのウェルカムシャンパンにはじまり、鶯飼観覧船からの鶯飼鑑賞、そしてホテル内レストラン「きょう すいらん京 翠嵐」での特別ディナーまでをご堪能いただける贅沢なプランです。

鶯飼が行われる保津川沿いに佇む「茶寮 八翠」にて、ウェルカムシャンパンと共に夕暮れ時の美しい情景を望みながらおくつろぎいただいた後、鶯飼観覧船にご案内いたします。鶯飼観覧船からは、平安時代と変わらずかがりび篝火の中行われる「嵐山鶯飼」を平安貴族のように優雅にご覧いただけます。鶯飼観覧の後、レストラン「京 翠嵐」にて、当プラン限定の優雅な嵐

山鵜飼をテーマにしたコース料理をご賞味いただけます。

コースは全13品で、夏の保津川の清水をイメージした涼やかなハーブティーから始まり、八寸には移ろう嵐山の季節を食材から感じる「名残、奔り、匂」の食材を、嵐山鵜飼に見立ててあしらいました。そして、こだわりの食材には、草原の薫りが特徴のスペイン産エクストラバージンオリーブオイルや、生産数が限られる京都産「七谷鶏」、京都の自然に近い牧場で育ったヤギのミルクで作ったチーズなどを揃え、オリジナルの調理法で滋味溢れるお料理の数々に仕上げました。

千年変らぬ日本の原風景の中で、幻想的な舟遊びと、雅趣に富んだ味わいをご堪能ください。

鵜飼鑑賞つき特別ディナー「篝火」概要

提供期間： 2016年7月1日(金)～9月22日(木・祝)
時間： 6:00p.m.～9:00p.m.(所要時間：約3時間)
料金： 12,627円(税金・サービス料別)
プラン内容： ウェルカムシャンパン(「茶寮 八翠」にて)、
鵜飼鑑賞、ディナー(レストラン「京 翠嵐」にて)

【ディナーメニュー】

汲出し： 森林をイメージした御水
先付： 胡瓜とトリュフの辛し和え
向付： 京唐菜、なす、枝豆、トマトのジュレがけ
御造里： 鱧霜降り 友人のオリーブオイル、梅のタルタル、
海草の塩
御椀： 冬瓜、湯葉、からすみすり流し、青柚
焼物： 鰻のラケ 酢取り
箸休め： 唐辛子のかき氷とキャビア
八寸： 名残と奔りと匂
名残： 豆卵、奔り： 無花果、匂： 七谷鶏と鮎
炊合： なすの餡かけライムの薫り 雲丹と共に
進肴： 鴨肝の奈良粕漬
湯桶： 炊き立て御飯、煎茶、香の物
乾酪： 京都産のチーズ
主菓子： ラグジュアリーコレクション エテ

ご予約： TEL : 075-872-1555 (レストラン「京 翠嵐」直通)

※9月1日～9月22日は時間が5:30p.m.～8:30p.m.に変わります。

※鵜飼観覧船乗船時間：7月1日～8月31日 7:00p.m.、9月1日～9月22日 6:30p.m.

※鵜飼観覧船乗船時間10分前までに「茶寮 八翠」へお越しください。

※大雨、増水、強風の場合、8月16日は、鵜飼船は欠航となりますが、シャンパン付きディナーをお楽しみいただけます。(この場合、料金の変更はございません)



篝火を灯した鵜飼船(無花果)と勢いよく泳ぐ鮎
八寸「嵐山鵜飼」イメージ



御造里「鱧霜降り」イメージ

「嵐山鶉飼」について

保津川(大堰川)の鶉飼は平安時代には貴族に親しまれた歴史があり、嵐山には御厨子所みずしどころに所属する鶉飼が宮中に鮎を納めていたとされています。

現在では、鶉飼は毎年7月1日より2ヵ月半行われる、嵐山の夏の風物詩として多くの観光客に親しまれています。夕刻、かがり火を焚いた2艘の鶉飼舟にそれぞれ烏帽子と腰蓑を纏った鶉匠が乗り、鶉と共に上流より登場、鶉が鮎を捕まえるたびに観客から歓声が上がリ、悠久の自然とともに夏の宵を堪能します。



「嵐山鶉飼」イメージ

レストラン「京 翠嵐」について

レストラン「京 翠嵐」では、京の季節の食材を生かしながら世界無形文化遺産“WASHOKU”の伝統である会席料理の技法にフランス料理の美意識を融合した新しいスタイルの料理を提供いたします。川崎正蔵の別荘として建てられ、嵐山御殿と称された豪壮華麗な旧「延命閣」の金砂子を用いた床の間や、川崎家の家紋入り七宝の釘隠などを修復・復元した邸宅空間がお楽しみいただけるレストランです。

[席数] 60席(ダイニング44席、鉄板焼「観山」4席、個室「松月」12席)

[営業時間] 7:00a.m.～9:00p.m.



「京 翠嵐」内観イメージ

「茶寮 八翠」について

築100年を超える歴史的建造物 旧「八賞軒」の伝統を現代に継承する「茶寮 八翠」。歴史上の多くの貴人が愛した保津川と嵐山の景色を四季折々にテラスから望むことができます。

絶景を愛でる特等席とお茶菓子や「むしやしない」[※]で、旅のひとときをおもてなしいたします。

[席数] 48席(テーブル席30席、個室1室4席、テラス席14席)

[営業時間] 11:00a.m.～5:00p.m. (季節により変動いたします)

※ むしやしない...京ことばで、一時的に空腹を満たすことやその食べ物のこと。



「茶寮 八翠」イメージ

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

ラグジュアリーコレクション(The Luxury Collection®)は、かけがえのない永遠の思い出となるような、個性あふれる特別なご滞在をお届けする、選り抜きのホテルおよびリゾートです。世界中のお客さまのために世界で最も刺激的かつ理想的な滞在先を提供します。各ホテルおよびリゾートはその地域の特色と伝統が息づく、まさに滞在先の魅力と歴史への入口です。美しい内装と見事な外観、洗練されたサービス、最新の設備を備え、他では味わえない充実したご滞在をお約束します。ラグジュアリーコレクションは、欧州一有名かつ象徴的なホテルのコレクションとしてCIGAブランドのもと、1906年に誕生しました。現在、世界30カ国を超える活気あふれる都市と魅力的な滞在先に、100軒を超える豪華な一流ホテルとリゾートが名を連ねています。ラグジュアリーコレクションでは、各ホテルの独自の伝統や独特の個性を大切にする一方で、比類なきサービスや気品と格式で常にお客さまの期待を上回る、受賞歴のあるホテルが複数あります。その多くが数世紀もの歴史を誇るもので、いずれも世界の一流ホテルとして国際的に高く評価されています。詳細は、www.luxurycollection.com をご覧ください。

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドは、世界約100カ国に1,270軒のホテルやリゾートを所有・運営する、総従業員数18万人以上を抱えるホテル・レジャー企業です。スターウッドはホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セントレジス、ラグジュアリーコレクション、W、ウェスティン、ルメリディアン、シェラトン、フォーポイント、アロフト、エレメントを展開し、また、デザインホテルとは提携拡大を図っています。スターウッドが誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト(SPG®)では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト(特典除外日)なくご利用いただけます。詳細は www.starwoodhotels.com をご覧ください。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 マーケティング 佐藤 佳子

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:yoshiko.sato@suirankyoto.com