

2023年4月21日

“今これが食べたい”を季節の食材でご提供 カウンター割烹で楽しむ「鮪と旬のネタ箱」

すずき
鱸や太刀魚などの食材からお好きなものを



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、2023年5月1日(月)から2023年6月30日(金)までの期間、日本料理「KIZHASHI」のカウンター割烹にて、厳選された旬の食材を取り入れた新メニュー「鮪と旬のネタ箱」をご提供いたします。今回メイン食材としてご用意する「鮪」は、KIZHASHI の料理長・岡野 真介が自ら厳選したものを造りや握りなど、お好みの食べ方でお召し上がりいただけます。他にも、太刀魚やこの時期に旬を迎える鱸(すずき)などの様々な食材を集めたネタ箱の中から好きな食材をお選びいただけます。お好みの食材をお好きなスタイルで自由にお召し上がりいただく「KIZHASHI」の割烹。料理人との会話で完成させる自分だけの割烹料理をご堪能ください。

■「鮪と旬のネタ箱」概要

【店 舗 名】日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【提 供 期 間】2023年5月1日(月)～2023年6月30日(金)

※3日前の15:00までに要予約

【提 供 時 間】17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料 金】30,000円 (1名様)

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

(詳細) <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/kizahashi-cuisine-box-23-5-6.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_lists\[\]=6439394b9ec9d50010803ff7](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_lists[]=6439394b9ec9d50010803ff7)

※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

※写真は全てイメージです。

■日本料理「KIZHASHI」概要

【営業日】水・木・金・土・日曜日 (定休日…月・火曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)

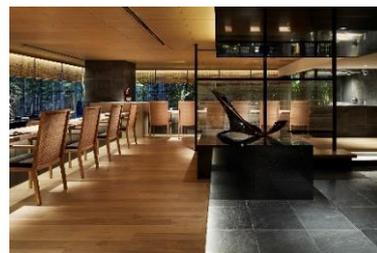
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【席数】60席 (個室3室 / 半個室1室)

【店舗URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizhashi/>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日

階数：地下 1 階～地上 9 階 (客室：3 階～9 階 / 222 室)

H P： <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

