

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年10月2日

京都タワーホテル

「海の京都」の魅力を発信！丹後王国×京都タワーホテル

京都・丹後産食材を使ったメニューを10月22日(月)より提供！

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：荒木 昌志)は、2018年10月22日(月)～12月21日(金)の期間中、3階「レストラン タワーテラス」にて京都・丹後産の食材を活かしたメニューを提供いたします。本フェアは、京都府北部地域の魅力を発信する府のプロジェクト「海の京都」に賛同し、京阪グループのホテルと株式会社丹後王国の連携により、京都府観光の玄関口である京都駅前のグループ各ホテルにおいて実施している企画です。



国内外から厳選した野菜を中心に四季折々のメニューをビュッフェスタイルでご提供している当店。今回は、ランドメニューに加え、豊かな自然の恩恵を受けて育まれた、京都・丹後産食材を使ったメニューを期間限定でご提供いたします。

当レストランならではのサービススタイルである、お席に着いたらまずお楽しみいただけるおもてなしの一品「ファーストイート」。ランチでは、みずみずしくさわやかな甘みが特長の丹後産の梨を使った「ラクティーエッグ×丹後の梨・小松菜」をドリンクをご用意。ディナーで提供する「丹後のサワラのブランガード 柚子こしょう風味」は秋冬に旬を迎える丹後産サワラの旨みをご堪能いただける一品です。その他、鶏肉と糖度の高い丹後産さつま芋をオーブンで焼き上げた「丹後のさつま芋とチキンのプーランジェリー風」や、柔らかな食感と霜降りが特長の京丹波高原豚を100%使用したソーセージと季節の野菜を煮込み、優しい味わいに仕上げた「丹後のソーセージのポトフ」など、京都・丹後産食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。

【ご提供メニュー】

◆おもてなしの一品

ランチ ファーストドリンク：ラクティエエッグ×丹後の梨・小松菜

ディナー ファーストイート：丹後のサワラのブランドード 柚子こしょう風味

◆ランチ・ディナー共通メニュー

・丹後野菜と京豆腐のシーザーサラダ ・丹後のさつま芋とチキンのブーランジェリー風

・丹後の梨といろいろキノコのペンネ 黒七味風味

◆ディナー限定メニュー

・サバのフリット 柿と丹後野菜のヴィネグレット ・丹後のソーセージのポトフ

・丹後の大根のトマトコンソメ煮 パンチェッタチーズ焼き

歴史深い京都・丹後の地で生まれた、こだわりのクラフトビール



期間中は、日本地ビール協会が主催する国際ナショナル・ビアカップにて受賞した 3 種の丹後王国自家製クラフトビールをご用意。

小麦麦芽を使用した、さわやかな口当たりでバナナのようなフルーティな香りが特徴の「ヴァイツェン」は苦みが少なく女性にも好評な白ビール。副原料で丹後産コシヒカリを使用し、まろやかですっきりとしたクリアな味わいの「マイスター」の他、5 種類の麦芽をブレンドし、心地よい苦みとスモーキーな香りが口の中に広がる「スモーク」をお楽しみいただけます。

丹後王国自家製クラフトビール 各 900 円

■ランチ・ディナービュッフェ 概要

【店舗名】 京都タワーホテル 3 階 「レストラン タワーテラス」

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/restaurant/tower-terrace/tower-season/

【営業時間】 ランチ <1 部> 11 : 30 ~ 13 : 00 <2 部> 13 : 30 ~ 15 : 00

ディナー 17 : 30 ~ 21 : 00 (最終入店 20 : 00)

【料金】 ランチ 平日 大人 2,600 円、小学生 1,500 円、幼児(3 歳以上)800 円

土・日・祝 大人 2,900 円、小学生 1,700 円、幼児(3 歳以上)800 円

ディナー 平日 大人 4,300 円、小学生 2,300 円、幼児(3 歳以上)1,100 円

土・日・祝 大人 4,500 円、小学生 2,500 円、幼児(3 歳以上)1,100 円

※すべて消費税・サービス料(10%)込

【ご予約】 075-371-3370 (レストラン予約 9 : 00 ~ 21 : 00)

【企画詳細 URL】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/restaurant/menu/uminokyoto.html

※仕入れの状況により、メニュー内容および産地などは予告なく変更になる場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。



「海の京都」

日本海に面する京都府北部地域(福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町)からなる「海の京都」は、肥沃な大地と海に恵まれた、食材の豊かな地域です。美しい水と空気によって、全国的にも名高い山・里の幸が産み出されています。

株式会社 丹後王国

地元生産者、企業等の出資により設立。西日本最大級の道の駅 丹後王国「食のみやこ」を運営するとともに、地元丹後の食材を卸事業者として販売・配達する地域商社としての役割も果たしています。

【協力】京都府農林水産部、京都府北部地域連携都市圏振興社(海の京都 DMO)、京都府丹後広域振興局、株式会社 丹後王国

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都タワーホテル 企画部・広報担当／中村・関口

TEL : 075-371-3115 (平日 9 : 00~18 : 00) FAX : 075-361-2915

Email : sekiguchi-k@keihanhotels-resorts.co.jp

HP: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/>

