

2022 年 11 月 24 日

松葉ガニ・鰯・のどぐろなど旬の味覚をお好みのスタイルで楽しむ
KIZAHASHI 期間限定割烹『蟹と旬のネタ箱』
料理長が技巧を凝らした料理をカウンター席でご提供



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、2022 年 12 月 1 日(木)から 2023 年 1 月 29 日(日)までの期間限定、日本料理「KIZAHASHI」にて、厳選された旬の食材を取り入れた新メニュー『蟹と旬のネタ箱』をご提供いたします。

今回メイン食材としてご用意するのは「松葉ガニ」。ぎっしりと身が詰まった脚や濃厚でクリーミーな味わいの蟹みそが特徴で、茹で上がった際のお腹の殻も美しく、べっこう色に発色します。「KIZAHASHI」では産地証明のタグがついた新鮮な蟹を生きたまま調理し、焼きガニや土鍋で炊いた蟹ご飯など、様々な食べ方でお楽しみいただけます。

他にも、冬に旬を迎える鰯やのどぐろ・甘鯛・キンキ・河豚・クエや、牛・豚・鴨などを揃えた「本日の 3 つのネタ箱」からゲストに好きな食材をお選びいただきご提供いたします。

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「KIZAHASHI」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。

■『蟹と旬のネタ箱』概要

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

【提 供 期 間】2022 年 12 月 1 日(木)～2023 年 1 月 29 日(日)

※2022 年 12 月 26 日(月)～2023 年 1 月 6 日(金)を除く

※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/kani.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=63591cb9b3651b004509aec0](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=63591cb9b3651b004509aec0)



※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「KIZAHASHI」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.)

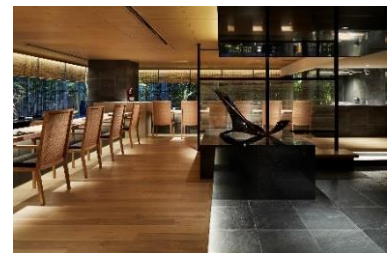
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカルト 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/-kizahashi/>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

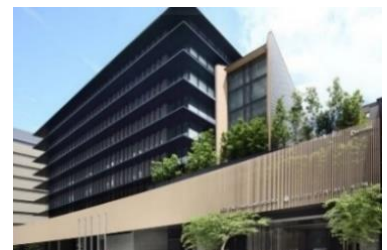
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<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

