

2023年2月1日

～期間限定～

割烹新メニュー 『ふかひれと旬のネタ箱』**「ふかひれ」を松葉ガニやシグネチャーの出汁とあわせた一品など**

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3月1日(水)から2023年4月30日(日)までの期間、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『ふかひれと旬のネタ箱』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「ふかひれ」。松葉ガニと、卵黄の赤みとコクが特徴の平飼い卵である「やどりぎ 濃厚絡み王」、KIZAHASHI のシグネチャーである出汁などで仕立て上げた一品をご提供します。他にも、この時期に旬を迎える、天然鯛や初鯉、鱸などの様々な食材を集めたネタ箱の中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。

■『ふかひれと旬のネタ箱』概要

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

【提 供 期 間】2023年3月1日(水)～2023年4月30日(日)

※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/fukahire.html>(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=63d4d4d865c35600fdb838](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=63d4d4d865c35600fdb838)

※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.)

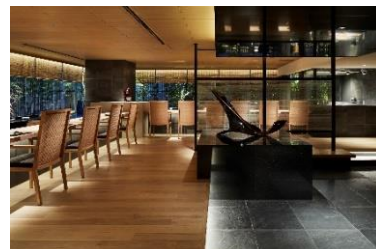
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

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/-kizhashi/>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

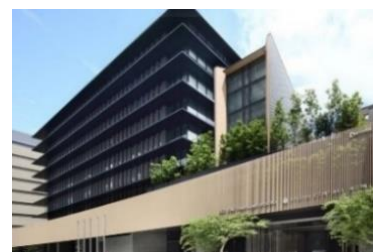
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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/>



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

