



2023年6月14日

あわび
鰻、鮑、黒毛和牛を日本料理で堪能する
 あゆ
京都の伝統食材や鮎も愉しめる 100 食限定会席



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7月1日(土)から8月31日(木)までの期間中、100食限定で、日本料理「KIZAHASHI」にて、新メニュー「鰻・鮑・牛会席」をご提供いたします。

“鰻”は先付で使用。肉厚かつ脂が乗った蒲焼きを金糸瓜やわかめの酢の物のジュレを流し込んだ加賀太胡瓜と合わせた一品です。みずみずしい胡瓜の食感が、ジューシーな鰻の旨味を引き立てます。“鮑”は1杯を丸ごと使用した温物で。京の伝統野菜である賀茂茄子との相性は抜群。牛蒡チップのかりかりとした食感もポイントです。“牛”は京都府産黒毛和牛「京の肉」のローストビーフにてご提供。すき焼き風に仕上げることで豊かな香りと風味が増し、さらに深いコクと旨味を愉しめます。すり流した万願寺唐辛子と醤油と合わせた「万願寺醤油」と、自家製で酸味の効いた「トマト麴」の2種のソースにつけてお召し上がりください。

他にも鰻御飯や鮎の岩塩焼きなど、季節の食材を使用したお料理をご用意。こだわりの出汁と季節の食材が織りなす限定会席を、ぜひご堪能ください。

<メニュー一例>



先付(鰻)



温物(鮑)



強肴(牛)

■『鰻・鮑・牛会席』概要

【実施期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木) ※前日 15:00 までに要予約
※100食限定メニューにつき、期間内であっても販売を終了する場合がございます。

【提供メニュー】食前のお楽しみ/先付/吸物/造里/強肴/焼物/温物/御飯/本日のデザート

【店舗名】日本料理「KIZAHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【提供時間】11:30～15:30 (14:30 L.O.)
17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料金】20,000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/Kaiseki-230601.html>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_lists\[\]=648433b64c199400b57482fb](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_lists[]=648433b64c199400b57482fb)

※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

※7月17日(月・祝)、8月15日(火)は営業いたします

※8月より火曜日のみ定休

【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/>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

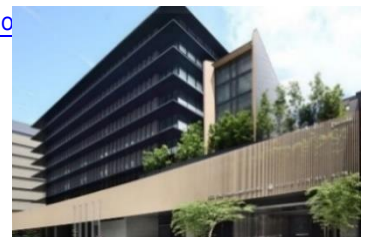
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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

