



報道関係者各位

2013年2月18日
京都センチュリーホテル

～創業 85 周年記念～

重箱の中におひな様と、華やかな春のお料理 ちらし寿司や桜鯛、鯖も入った【桃の節句三段重】

株式会社京都センチュリーホテル（本社：京都市下京区、社長：稲地利彦）は、創業 85 周年記念の一環として、京料理嵐亭にて創業日の 3 月 3 日にちなみ、「桃の節句三段重」を販売いたします。朱塗りの重箱に、雛飾りを模した華やかなお料理の数々で、目でも楽しめる美しい京料理ならではの味わいをご堪能いただけます。

■一の重

千代口 小蛸木の芽味噌掛け
雄雉 青海苔百合根 笏唐墨、雌雉 梅香百合根 扇胡瓜、
煎り玉 忍び有馬山椒、菱餅 土筆 一寸豆密煮、
菜の花奉書巻

■二の重

桜鯛薄造りコンソメスープ仕立て
胡麻 松の実 彩り野菜

■三の重

雛ちらし
笹漬け小鯛 海老 いくら 筍 花卉野菜

■蒸物

鱈葉桜蒸し 道明寺 桜花餡 等

その他、

蛤しんじょのおすましなど、旬の食材を使った桃の節句にちなんだお料理で、一足早い春の訪れを感じてください。

- 【料 金】 お一人様 **3,300** 円
 【期 間】 2013年3月1日(金)～3月31日(日)
 11:30～14:30(ランチ)
 【店 舗 名】 京料理「嵐亭」(京都センチュリーホテル 2F)
 【お問合せ】 075-351-0728(直通)
<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/>



<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・矢野

TEL : 075-351-0186(直通) FAX : 075-351-2241 Email : matsui-m@kyoto-centuryhotel.co.jp