



報道関係者各位

2013年5月28日  
京都センチュリーホテルThank  
85

～創業 85 周年記念特別イベント～

## 希少な「京の肉」など、厳選素材が堪能できる美食の饗宴 “京を味わい尽くす”極上ディナー

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、6月26日（水）18：30より、京都センチュリーホテル創業85周年記念企画「美食の極み～京を味わう～」を開催いたします。JA全農京都のご協力により、京の食材を使った美食の数々を楽しんでいただきます。



昨年スタートし、大変ご好評いただいた「美食の極み」ですが、今年は【JA全農京都×京都センチュリーホテルのコラボレーション】と銘打ち、京の食材をふんだんに使った、和食・フレンチの特別メニューをお愉しみいただけます。

近年、「地産地消」など消費者の食へのこだわりがますます高まる中で、京の食材は銘品化して全国流通化を図るなど、全国的なブランドへと発展を遂げております。そこで、JA全農京都の全面協力を得ました今回、改めて京の食材にスポットをあてて、厳選素材をご堪能いただくべく、美食の饗宴を企画いたしました。

繊細な味わいと上品な舌ざわりが絶品の希少な「京の肉」をはじめ、新鮮な魚や野菜など厳選素材を存分に味わっていただきます。

京都センチュリーホテル総料理長 中村 聖と、京料理「嵐亭」料理長 岩元 貴之がこの日のためにご用意する特別メニュー、そして当ホテルソムリエが選ぶお料理に合わせたワインや日本酒もご堪能いただくことができます。

お客様にとっては京都を味わい尽くす、特別な一夜となることでしょう。

【開催日時】	2013年6月26日（水）18：30～21：00
【会費】	15,000円（お料理・お飲物・税金・サービス料含む）
【会場】	1階宴会場「瑞鳳」
【ご予約・お問合せ】	075-351-0513（催事センター）
【協力】	JA全農京都

<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・遠藤

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