



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年10月18日
京都センチュリーホテル

新年を華やかに彩る、
京都センチュリーホテル監修 和洋おせち「京灯り」
2022年12月18日(日)までオンラインショップにてご予約受付中



京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井美和)は、当ホテルのシェフ監修、和洋おせち「京灯り(きょうあかり)」のご予約を2022年12月18日(日)までホテルオンラインショップで受付中です。

和の食材は、伝統的なおせち食材や京都ならではの麩や湯葉などを取り揃えております。洋の食材は、合鴨スモークや若鶏の三色巻など酒の肴としても楽しめる和洋折衷おせちです。

◆京都センチュリーホテル監修 和洋おせち「京灯り(きょうあかり)」(三段重) 概要

【販売価格】¥19,440(約3人前) ※料金は消費税および送料を含んでおります。

【ご予約期間】2022年12月18日(日)まで

【商品お届け日】2022年12月29日(木)または12月30日(金)

【お届け地域】全国(送料無料)

※沖縄・離島・その他一部地域は配送不可エリアとさせていただきます。

※クール便(冷凍)でお届けいたします。

【商品に関するお問合せ】TEL 075-351-0337(平日10:00~17:00)

【オンラインショップURL】 <https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/osechi-kyoakari2023.html>



一の重

[お品書き]

金柑甘露煮×2、くるみ甘露煮15g、昆布巻×3、田作り煮5g、糸昆布美味酢炊き45g、あわび旨煮、松前漬40g、数の子×3、ロブスター、蓬麩、粟麩、焼き湯葉巻×2



二の重

[お品書き]

紅白蒲鉾×3、若桃甘露煮×2、伊達巻×3、たたきごぼう×4、源平なます45g、蟹風味蒲鉾土佐酢漬×3、海老の旨煮×3、きんとん30g、渋皮栗甘露煮、黒豆煮30g、もみじ漬25g、鱒いくら醤油漬5g



三の重

[お品書き]

杏子煮×2、合鴨スモーク×3、スタブドオリーブ×2、鶏つくね串×3、オニオンマリネ50g、スモークサーモントラウト・ケッパー×3、小胡瓜×3、若鶏の三色巻×3、アンデスポーク×3、親鶏のボン酢仕立て30g、キャロットラペ30g、ライブオリーブ×2

※画像はすべてイメージです。

◆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/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

京都センチュリーホテル概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約 2 分。1928 年に前身の「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の 1 つとして開業。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。

2021 年 4 月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/>



＜このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ＞

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

京都センチュリーホテル 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