

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2016年5月12日
京都タワー株式会社

京都タワーホテル初！和の食材とアジアエスニックの融合が楽しめる

『アジアエスニックビュッフェ』6月1日(水)より開催

～大好評の自分でつくるシリーズがランチでも楽しめる！～

京都タワー株式会社(本社：京都市下京区、代表取締役社長：小川雅人)は、京都タワーホテル 3階「レストラン タワーテラス」にて、当レストラン初となる“アジアエスニック”をテーマにしたビュッフェ『アジアエスニックビュッフェ』を2016年6月1日(水)～8月31日(水)まで開催いたします。



今回の「アジアエスニックビュッフェ」では、和の食材をスパイシーなアジアエスニックに仕上げ、台湾、シンガポール、タイ、インドネシア、ベトナムなど熱気あふれるアジアキッチンイメージしたメニューをご用意いたしました。旬の野菜が豊富に揃う野菜バーをはじめ、海鮮レモングラス蒸しや揚げワンタンとカリカリポークの青菜あんかけ、アジアハーブ入り肉じゃが、ジャパンエスニックチキン春雨サラダ、京豆腐と豚しゃぶのチョレギサラダなど和の食材をアジアエスニック風にアレンジし、これからの季節にぴったりなスパイシーな料理を多数ラインナップ。また、「もっとパクチーを食べたい！」というお客様のためにビュッフェコーナーの各所に刻んだパクチーをご用意しておりますので、お好きなだけお召し上がりいただけます。今後もメインコンセプトの「健康と京都らしさ」をベースに、様々なジャンルのテーマを「レストラン タワーテラス」オリジナルのビュッフェで展開していきます。

■ ■ ■ ■ 『アジアンエスニックビュッフェ』の Point ■ ■ ■ ■

1.おもてなしの一皿「ファーストイート」もアジアンエスニックに

当レストランならではのサービススタイルである、お席に着いたらまずお楽しみいただきたい、お客様へのおもてなしの一皿「ファーストイート」。ランチでは、国内産の豚肉や京都ならではの素材を組み合わせ、フレンチのテクニックも駆使した「京風飲茶(西京味噌・筍・茄子の餃子、ひじきと若芽のもち米団子、梅風味の錦糸焼売)」をお召し上がりいただけます。ディナーでは、酸味の効いたトマトベースのチリソースに、ソフトシェルクラブや京野菜をディップしてお楽しみいただく「京野菜のチリクラブ」をゆっくりとご堪能いただけます。



ランチ・ディナー「ファーストイート」

2.大好評の「自分でつくるシリーズ」がランチにも登場！

これまでディナーでしか味わえなかった「自分でつくるシリーズ」がランチにも登場。ランチ限定の「ジャートスサラダ」は、メイソンジャーの中にお好きな野菜や五穀、ミックスビーンズ、ディップソースを自分で詰め、シャカシャカ振ってお召し上がりいただけます。また、ディナーでは「エスニックヌードル」をご用意いたしました。低カロリーの蒟蒻麺の上にソイミート甘辛煮や蒸し鶏、パクチー、枝豆、魚粉、食べるラー油などお好きな具材をトッピングし、フォースープ・和風スープカレー・醤油たれの3種のスープからお好きなスープをかけてお召し上がりいただけます。3種のスープ以外にもお好みのディップソースでまぜそばづくりもおススメです。



<ランチ限定> 自分でつくるジャートスサラダ



<ディナー限定> 自分でつくるエスニックヌードル

3.エスニックディップソースが新たに仲間入り！

当レストランオリジナルディップソースに、2015 年のニューオープン以来初となる新メニューが登場。パクチーがほんのり香る「パクチーとバジルのジェノベーゼ」とココナッツミルクを使用した「ココナッツバーニャカウダ」のエスニックディップソース 2 種をお楽しみいただけます。野菜はもちろん、フードとも相性抜群です。



エスニックディップソース

■アジアンエスニックビュッフェ概要

【店 舗 名】 京都タワーホテル 3 階 「レストラン タワーテラス」

https://www.kyoto-tower.co.jp/tower_hotel/restaurant/tower-terrace/

【開催期間】 2016 年 6 月 1 日(水)～8 月 31 日(水)

【営業時間】 ランチ 11 : 30～15 : 00(90 分制)

ディナー 17 : 30～21 : 00

【料 金】 ランチ

平日 大人 2,400 円、小学生 1,500 円、幼児(3 歳以上)800 円

土・日・祝 大人 2,800 円、小学生 1,700 円、幼児(3 歳以上)1,000 円

ディナー

全日 大人 4,500 円、小学生 2,500 円、幼児(3 歳以上)1,300 円

※全て税金・サービス料(10%)込

【お問合せ】 075-371-3370(レストラン タワーテラス直通)

【企画詳細 URL】

ランチ

https://www.kyoto-tower.co.jp/tower_hotel/restaurant/menu/asian-lunch.html

ディナー

https://www.kyoto-tower.co.jp/tower_hotel/restaurant/menu/asian-dinner.html

【メニュー例】 ◆ファーストイート

ランチ 京風飲茶(西京味噌・筍・茄子の餃子、ひじきと若芽のもち米団子、梅風味の錦糸焼売)

ディナー 京野菜のチリクラブ

◆冷製料理

オリエンタルなガスパチョ、ジャパンエスニックチキン春雨サラダ、シーフードのタイ風カルパッチョ、京豆腐と豚しゃぶのチョレギサラダ、カレーフルーツビネガーのエスカベッシュ、サンバル風味のツナポテトサラダ、青パイアフライ、シェフ厳選野菜約 10 種、ディップソース約 10 種 他

◆温製料理

海鮮レモングラス蒸し、ポークのタンドリーロースト、揚げワンタンとカリカリポークの青菜あんかけ、夏野菜のガパオピザ、レモングラスのナンピザ、バジル麻婆豆腐、ビーフのオリエンタル焼き、タイ風茶碗蒸し 野菜たくさんトマトソース、和風ナシゴレン、月替りカレー 他

◆アジアンスイーツ

かぼちゃのココナッツミルク煮、パリタウ、コリアンダーシフォンケーキ、ココナッツムース、チャイ風ロールケーキ、マンゴーと烏龍茶のマフィン、マンゴープリン、ライチとジャスミンティーのゼリー 他

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

■京都タワー株式会社概要■

【代表取締役社長】 小川 雅人

【資本金】 3億円

【所在地】 京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路町 721-1(JR 京都駅中央口より徒歩 2 分)

【創業】 1959 年 6 月 1 日

【事業内容】 ホテル、タワー展望、貸室、貸店舗、物販

【公式サイト】 https://www.kyoto-tower.co.jp/tower_hotel/



<このリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ>

京都タワー株式会社 広報担当/遠藤・中村

TEL : 075-371-3115 (京都タワー株式会社 コミュニケーション推進室)

FAX : 075-371-3215 Email : nakamura-s@kyoto-tower.co.jp

