こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ&リゾーツ

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017 年 2 月 13 日
京都タワーホテル

過去 4 回のビュッフェから人気メニューを厳選！
「レストラン タワーテラス」リニューアルオープン 2 周年記念
タワーテラスが選んだ『ワールド ベスト コレクション～Anniversary Buffet～』
3 月 1 日(水)より開催

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：櫻井幹員)は、京都タワーホテル 3 階「レストラン タワーテラス」が、2017 年 3 月 1 日(水)にリニューアルオープン 2 周年を迎えることを記念し、タワーテラスが選んだ『ワールド ベスト コレクション～Anniversary Buffet～』を 2017 年 3 月 1 日(水)～5 月 31 日(水)までの期間で開催いたします。

今回のビュッフェでは、2016 年 3 月 1 日～2017 年 2 月 28 日の期間で開催した**“カリフォルニア(3 月 1 日～5 月 31 日)”、“アジアンエスニック(6 月 1 日～8 月 31 日)”、“カナダ(9 月 1 日～11 月 30 日)”、“北欧(12 月 1 日～2 月 28 日)”**と過去 4 回開催したビュッフェの中から人気があったメニューを取り揃えました。「ポークのスペアリブ 山椒テリヤキ風味(カリフォルニア)」や「海鮮レモングラス蒸し(アジアンエスニック)」、「メープルサーモンのロースト 梅入りタプナード(カナダ)」、「ヤンソン氏の誘惑(北欧)」に加え、スイーツビュッフェでしか味わえなかった「チェリーパイ(カナダ)」、「レモンクリームタルト(カナダ)」、「赤ワインムース(北欧)」などのスイーツも登場。もう一度食べたかったあの味や見逃していたメニューが楽しめるスペシャルな 3 ヵ月間となっております。

■ ■タワーテラスが選んだ 『ワールド ベスト コレクション～Anniversary Buffet～』のポイント■ ■

1.おもてなしの一皿「ファーストイート」がランチ限定でドリンクに！

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けるおもてなしの一皿「ファーストイート」。ディナーでは、**カリフォルニアビュッフェでご提供した**「オマール海老とアボカドの塩麹グラタン」をお召し上がりいただけます。クリーミーなアボカドに塩麹のクリームソースをかけ、素材の旨みを引き立てた一品です。また、初の試みとしてランチでは、スーパーフードなどを使ったオリジナルドリンクをご提供。今回は「ラクティーエッグ×ビーツ・オレンジ」をご用意いたしました。「ラクティーエッグ」とは卵白を乳酸発酵させた無脂肪で低カロリーなドリンクです。

ファーストイート(ランチ：奥のドリンク／ディナー：手前のメニュー)

2.自分でつくるお楽しみ！アジアンヌードル

当レストランで人気の「自分でつくる」シリーズ。今回のビュッフェでは、**アジアンエスニックビュッフェでご提供した**「アジアンヌードル」をご用意いたしました。蒟蒻麺の上にソイミート甘辛煮や蒸し鶏、海老、パクチー、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、坦々スープ、醤油たれの 3 種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をかけて、まぜそばにするのもおススメです。

自分でつくるアジアンヌードル

3.“スーパーフード デリカテッセンコーナー“が登場！

カリフォルニアビュッフェでご好評いただいた「サラダバリエーションコーナー」がスーパーフードをふんだんに使った「スーパーフード デリカテッセンコーナー」としてパワーアップ！「アマランサス×梅」や「キヌア×チーズ」、「ケール×ビーンズ」、「ワイルドライス×ターメリック」、「有機人参×クルミ」、「高野豆腐×トマト」などスーパーフードと野菜を組み合わせ、ヘルシーで美容に効果的かつ、美味しくお召し上がりいただけるメニューをご用意いたしました。

スーパーフード デリカテッセン

■タワーテラスが選んだ『ワールド ベスト コレクション～Anniversary Buffet～』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」

【開催期間】 2017 年 3 月 1 日(水)～5 月 31 日(水)

【営業時間】 ランチ　11：30～15：00(90 分 2 部制)

ディナー　17：30～21：00(最終入店 20：00)

【 料　金 】 ランチ

平日　大人 2,600 円、小学生 1,500 円、幼児(3 歳以上)800 円

土・日・祝 大人 2,900 円、小学生 1,700 円、幼児(3 歳以上)800 円

ディナー

平日　大人 4,300 円、小学生 2,300 円、幼児(3 歳以上)1,100 円

土・日・祝 大人 4,500 円、小学生 2,500 円、幼児(3 歳以上)1,100 円

※全て税金・サービス料(10%)込

【ご予 約 】 075-371-3370(レストラン タワーテラス直通)

【 U R L 】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/restaurant/tower-terrace/

【メニュー例】◆冷製料理

シーフードのタイ風カルパッチョ(アジアンエスニック)、アジアンハーブ入り肉じゃが(アジアンエスニック)、サーモンとクルミのパンプキンキッシュ(カナダ)、スモークサーモンとレインボー野菜のサラダ寿司(カナダ)、ニシンのマリネ(北欧) 他

◆温製料理

ポークのスペアリブ 山椒テリヤキ風味(カリフォルニア)、ソイミートと春キャベツの酒粕ラザニア(カリフォルニア)、海鮮レモングラス蒸し(アジアンエスニック)、彩野菜のガパオピザ(アジアンエスニック)、カナダビーフの赤味噌シチュー仕立て 七味パイ添え(カナダ)、カナダポーク メープルマスタードソース(カナダ)、メープルサーモンのロースト 梅入りタプナード(カナダ)、スウェーデン風ミートボール リンゴンベリージャム添え(北欧)、ヤンソン氏の誘惑(北欧) 他

◆スイーツ

コリアンダーシフォンケーキ(アジアンエスニック)、杏仁豆腐と桂花陳酒の重ねゼリー(アジアンエスニック)、レモンクリームタルト(カナダ)、チェリーパイ(カナダ)、モロッツカーカ(北欧)、赤ワインムース(北欧) 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。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社／京都タワーホテル

企画部・広報担当／遠藤・中村

TEL：075-371-3115 (企画部直通)　FAX：075-361-2915

Email：nakamura-sh@keihanhotels-resorts.co.jp

HP: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/

こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ