



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年11月29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「世灯」^{よあかり}

12月16日(木)までホテルオンラインショップでご予約受付中



創業93年を迎え、新コンセプト「Nostalgic Journey」のもと本年4月1日にリブランドした京都センチュリーホテル(京都市下京区、統括総支配人:井上貴史)では、当ホテルのシェフ監修、和洋おせち「世灯(よあかり)」のご予約を2021年12月16日(木)までホテルオンラインショップで受付中です。

新年の訪れを寿ぐ色鮮やかな食材で華やかに仕上げた、和洋二段重をご用意いたしました。迎春のお祝いを、和洋二段重の織り成す華やかなおせち料理と共に楽しみください。

◆京都センチュリーホテル監修和洋おせち「世灯(よあかり)」(二段重) 概要

【販売価格】¥18,000(3人前) 限定100セット ※料金は消費税および送料を含んでおります。

【ご予約期間】12月16日(木)まで 【商品お届け日】12月30日(木)

【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 075-351-0186(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-yoakari.html>

一の重 (31品)



縁起物やお正月の定番メニューを中心に、和風料理を華やかに盛り込みました

[メニュー名]

- | | |
|-----------|--------------|
| ①ぶり照焼 | ②なごみ巻(ほうれん草) |
| ③なごみ巻(海老) | ④金柑 |
| ⑤若桃甘露煮 | ⑥焼帆立 |
| ⑦梅麩 | ⑧あわび旨煮 |
| ⑨一口焼湯葉 | ⑩真だら子旨煮 |
| ⑪伊達巻 | ⑫もち玉すだれ |
| ⑬黒豆 | ⑭渋皮栗甘露煮 |
| ⑮きんとん | ⑯田作り |
| ⑰牛たんやわらか煮 | ⑱蛸梅酢 |
| ⑲紅白なます | ⑳蒲鉾(紅) |
| ㉑蒲鉾(白) | ㉒鯛龍皮巻 |
| ㉓味付数の子 | ㉔貝真砂和え |
| ㉕たたき牛蒡 | ㉖祝海老 |
| ㉗一口昆布巻 | ㉘椎茸旨煮 |
| ㉙きぬさや | ㉚穂付筍 |
| ㉛花餅(紅) | |

二の重 (15品)



味も見た目も吟味し、彩りよく仕上げたお正月を豪華に演出する洋風料理。

[メニュー名]

- | | |
|------------------|---------------|
| ①ブロッコリーとチキンのテリーヌ | ②海老と野菜のテリーヌ |
| ③サーモントラウトフラワー | ④生ハムチーズ松葉串 |
| ⑤メープルくるみ | ⑥杏子コンポート |
| ⑦ローストポーク | ⑧豆とブロッコリーのサラダ |
| ⑨ボイルロブスター(ソース付) | ⑩スモークビーフ |
| ⑪イトヨリのエスカベッシュ | ⑫合鴨スモーク串 |
| ⑬フォアグラムース(イクラ添え) | ⑭焼野菜のトマトマリネ |
| ⑮ブロッコリーバジル風味 | |

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「NostalgicJourney」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。

◆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>



<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/関口・永井

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp