

2022年10月18日

## 冬に旬を迎える季節の食材を使用 50食限定「河豚・伊勢海老・牛会席」



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、2022年11月2日(水)から12月30日(金)までの期間中50食限定で、日本料理「KIZAHASHI」にて、季節の食材を取り入れた新メニュー『河豚・伊勢海老・牛会席』をご提供いたします。

「河豚」は冬に旬を迎える魚。鮮度と食感を感じられる造里と、ヒレを炙り、KIZAHASHIのシグネチャーである一番出汁と合わせた河豚吸で提供。「伊勢海老」は、身を生揚げにし、殻は赤だしに使用。伊勢海老の素材を余すことなくご堪能いただけます。「牛」は国産黒毛和牛のフィレを使用し、自家製の山椒ダレと一緒に焼き上げます。付け合わせの下仁田葱と、河豚のアラを使用した唐揚げにも注目です。

旬の食材を活かし、技巧を凝らしたメニューの数々。こだわりの出汁と旬の食材が織りなす、この時期ならではの美味しさを存分にお楽しみください。



先付 (伊勢海老生揚げ)



造里 (河豚)



焼物 (牛フィレ山椒焼き)

## ■『河豚・伊勢海老・牛会席』概要

【実施期間】2022年11月2日(水)～12月30日(金) ※前日 15:00 までに要予約  
※50食限定メニューにつき、期間内であっても販売を終了する場合がございます。

【提供メニュー】食前のお楽しみ/先付/御椀/造里/八寸/焼物/温物/御飯/本日のデザート

【店舗名】日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【提供時間】11:30～15:30 (14:30 L.O.)  
17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料金】20,000円(1名様)

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

(詳細) <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/hugu-ebi-gyu.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu\\_items\[\]=6347ea077e36f6002a467a61](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=6347ea077e36f6002a467a61)

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※写真は全てイメージです。

## ■日本料理「KIZHASHI」概要

【営業日】水・木・金・土・日曜日(定休日…月・火曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)

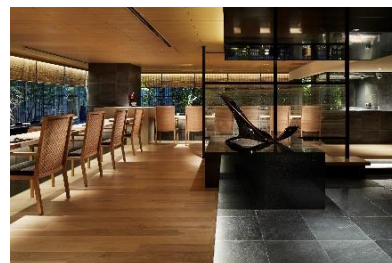
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカト 20:30、ドリンク 21:00L.O.)

【席数】60席(個室3室/半個室1室)

【店舗URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



## THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)

階数：地下 1F～地上 9F(客室：3F～9F/222 室)

H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当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/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

