

2022年12月8日

京都駅近くのホテルで愉しむ旬の味わい

100食限定「クエ・蟹・牛会席」

カウンター席を開放して販売数を2倍に増加



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、2023年1月7日(土)から2月26日(日)までの期間中、100食限定で、日本料理「KIZAHASHI」にて、新メニュー『クエ・蟹・牛会席』をご提供いたします。旬の食材を使った限定会席は2022年9月に販売を開始後、好評につき毎回早々に完売したことから、3回目となる今回はホール席に加えてカウンター席も開放。これまでの50食から販売数を倍に増やし100食ご用意いたしました。

市場では“幻の高級魚”といわれ、どんな調理法でも美味しく味わえる旬の「クエ」は、脂がのった白身のうま味とゼラチン質な皮の食感を味わえる焼物に。秋の名残のきのこを添え、まろやかな甘みの特徴の京の白味噌仕立てでご提供いたします。「蟹」は蟹酢を独自にアレンジした前菜に使用。あおさ海苔ジュレの香りと海の幸のハーモニーを、春のはしりの菜の花や芽キャベツとともに楽しみいただけます。「牛」は KIZAHASHI のシグネチャーである一番出汁に蟹の出汁を合わせ、吉野葛であんかけ風に。あんの上から平飼卵「やどりぎ」を落として玉締めし、さっと霜降りにした国産牛サーロインに乗せるスペシャルな一皿です。

旬の食材を活かし、付け合わせからも季節の味わいを感じられる料理の数々。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詰め込みました。次のシーズンへさらに期待が高まる限定会席をぜひご堪能ください。



先付 (蟹)



焼物 (クエ 白味噌仕立て)



温物 (蟹 牛ロース 玉締め)

■『クエ・蟹・牛会席』概要

【実施期間】2023年1月7日(土)～2月26日(日) ※前日 15:00 までに要予約

※100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/御凌ぎ/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/kue.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=638c3e86973d3205d5e95106](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=638c3e86973d3205d5e95106)

※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、アラカルト 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

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