



# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年8月31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「京灯り」 2023年9月1日(金)よりオンラインショップにて予約販売開始



京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井美和)は、2023年9月1日(金)から当ホテルの総料理長監修、和洋おせち「京灯り(きょうあかり)」の予約販売をホテルオンラインショップにて開始いたします。

一の重はローストビーフやサーモン、テリーヌなど彩り豊かで華やかな「洋」の料理を、二の重には金箔をのせた黒豆煮、数の子、叩き牛蒡といったおせちの定番料理に加え、ゆば山椒煮や万願寺とうがらし甘辛煮など京都ならではの食材を使った「和」の料理を詰め込みました。

ご家族や大切な方々と過ごす新年のひとときに、お楽しみいただける和洋折衷のおせちです。

### ◆京都センチュリーホテル監修 和洋おせち「京灯り(きょうあかり)」(二段重) 概要

【販売価格】 15,120 円(約 2~3 人前) ※料金は消費税および送料を含みます。

【お重サイズ】 縦 185mm × 横 185mm × 高さ 128mm(内寸:一段 43mm)

【予約期間】 2023年9月1日(金) ~ 2023年12月17日(日)まで

【商品お届け日】 2023年12月29日(金)または12月30日(土) ※クール宅急便(冷凍)

【お届け地域】 全国(ただし、沖縄・離島・その他一部地域を除く)

【詳細】 <https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/osechi-kyoakari2024.html>

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0337(平日10:00~17:00)



## 一の重

海老とブロッコリーのテリーヌ×2、サーモンキャロットテリーヌ×2、りんごと紅芋のパイ包み×3、ドライマト（赤ワイン煮）×3、スタフドオリーブ×3、黒糖ローストポーク 25g、コルニッションピクルス×3、ローストビーフ 60g、ミニッツチーズサブ×4、イカサーモン錦糸巻、サーモンローズ 40g、タコのバジルソース 50g、チェダーシュリンプサラダ 40g、ブロッコリー×2



## 二の重

黒豆煮（金箔乗せ）50g、なます 40g、いくら醤油漬 5g、ゆば山椒煮 15g、万願寺とうがらし甘辛煮 20g、カラスガレイ西京焼×3、海老旨煮×3、叩き牛蒡 15g、若桃甘露煮、金柑甘露煮、数の子×3、よもぎ麩×2、椎茸煮×3、梅人参×2、ねじりこんにゃく×3、昆布巻×3、きんとん 60g、渋皮栗

※画像はすべてイメージです。

### <特記事項>

※商品お届け日：2023年12月29日(金)・12月30日(土)よりいずれかをご選択ください。

※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。

配送不可エリアへのご注文が確認できた場合、弊社よりご連絡の上、キャンセル対応とさせていただきます。

※交通事情などでお届け時間が遅れる場合がございます、あらかじめご了承ください。

※テイクアウトによる販売はおこなっておりません。

※包装・熨斗掛け・手提げ・祝箸などのご用意はございません。あらかじめご了承ください。

### 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「Nostalgic Journey」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。



### <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/京都センチュリーホテル

広報担当/ブランドマーケティング部

TEL:075-351-0186 FAX:075-343-3722 Email:[press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

