

2023年4月20日

## 100食限定 こだわりの一番出汁と旬の食材が織りなす 「鮪・渡り蟹・牛会席」

料理長が目利きの本鮪・京都府産の黒毛和牛を使用した新メニュー



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5月1日(月)から6月30日(金)までの期間中、100食限定で、日本料理「KIZAHASHI」にて、新メニュー「鮪・渡り蟹・牛会席」をご提供いたします。

今回の限定会席では、「渡り蟹」「鮪」「牛」を使用。5～6月にかけて水揚げ量が増加する「渡り蟹」は、先付の酢の物にてご提供。柑橘のジュレやアスパラなどの野菜と共に和え、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。「鮪」は、KIZAHASHI の料理長・岡野 真介が自ら厳選した本鮪をご用意。小巻や握りなどの寿司で、芳醇な旨味をご堪能いただけます。「牛」は京都府産の黒毛和牛を使用。広大な土地でのびのびとストレス無く生育されているため、雑味がほとんどなく、豊かな風味を感じられるのが特徴です。KIZAHASHI 自家製のタレを使用し、熱々の鉄板に乗せてご提供します。

他にも造りや小鍋など、季節の食材を使用したお料理をご提供。こだわりの出汁と季節の食材が織りなす限定会席をご堪能ください。

## <メニュー一例>



先付(渡り蟹)



御飯(鮪)



焼物(牛)

### ■「鮪・渡り蟹・牛会席」概要

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

【提供期間】2023年5月1日(月)～6月30日(金) ※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。

【メニュー内容】食前のお愉しみ/先付/御椀/造里/口直し/温物/焼物/御飯/本日のデザート

【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/kizhashi-cuisine-23-5-6.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizhashi/reserve?menu\\_lists\[\]=6439394b9ec9d50010803ff7](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizhashi/reserve?menu_lists[]=6439394b9ec9d50010803ff7)

※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・祝日(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/-kizhashi/>



## 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1階～地上9階(客室：3階～9階/222室)

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



<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