

2022年8月26日

【期間・数量限定】松茸など旬の食材を一度に味わえるメニューが登場

「鱧・松茸・牛会席」9月1日（木）より販売開始

名残鱧の寿司や松茸の土瓶蒸し、国産牛サーロインなどをご用意



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9月1日（木）から10月30日（日）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『鱧・松茸・牛会席』をご提供いたします。

「鱧」は脂がのり2度目の旬を迎える名残鱧を使用。丁寧に骨切りを行い、KIZAHASHIオリジナルブレンドの特製タレで漬け焼きした鱧寿司などをご用意しております。

「松茸」は本会席のメインとしてふんだんに使用。焼く、蒸す、揚げるなど、ゲストに驚きと楽しみを感じていただけるような様々な調理法でアレンジを加えました。「KIZAHASHI」のシグネチャーである出汁に、旬を迎える松茸の芳醇な香りがマッチした土瓶蒸しなど、多彩な味わいをお楽しみいただけます。

「牛」は国産のサーロインを使用し、吉野仕立てでご提供いたします。一番出汁で低温調理することで上品な旨みを引き出し、和食の繊細な味わいを感じていただける一品です。

旬の食材を活かし、料理長が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ご堪能いただけます。

■『鱧・松茸・牛会席』概要

【メニュー一例】



先付（鱧梅雲掛け）



お吸物（鱧と松茸の土瓶蒸し）



温物（牛ローズ吉野仕立て）

【実施期間】2022年9月1日(木)～10月30日(日) ※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。

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

【提供時間】17:30～21:00 (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/hamo-matutake.html>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=6305c458b6b299002a6443c7](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=6305c458b6b299002a6443c7)

※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「KIZAHASHI」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.)

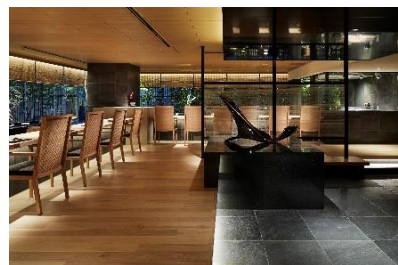
ランチ…11:30～15:30 (14:30L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカトル 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)

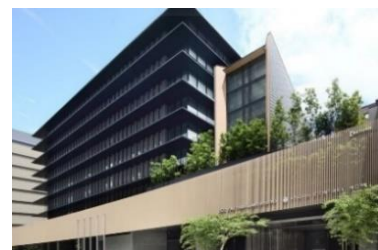
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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