

報道関係者各位

2023年11月1日
【報道関係者からのお問合せ先】
ダブルツリーbyヒルトン京都東山広報事務局

八田 由貴 (ハッタ ユキ)
TEL: 080-7633-8259
Email: yuki.hatta.pr@gmail.com

ダブルツリーbyヒルトン京都東山
12月22日(金)よりホリデーシーズン限定「フェスティブコース」提供開始
お子様の好奇心に応えるキッズコースメニューも！初めての食体験を楽しく演出



フェスティブコース



フェスティブキッズコース

【2023年11月1日】ダブルツリーbyヒルトン京都東山（京都市東山区本町、総支配人アン・カン）は、2023年12月22日（金）より、地下1階に位置するオールデイダイニング「OPEN（オープン）」にて、ホリデーシーズン限定のフェスティブコースを提供します。

コースは多彩な5品で構成され、メインは、程よくサシが入ったA4ランクの上質な肉を焼き上げた「京都ブランド牛『京の肉』のステーキ」、旨味と香りが豊かな京都の地鶏を使用したホリデーシーズンに相応しい「京都地鶏のロースト」、または、海外の方にも人気のある魚料理「脂ののった鰯の照り焼き」からお選びいただけます。お子様には、フェスティブキッズコースをご用意。「パパ・ママのようにコース料理を食べてみたい！」というお子様の好奇心にお応えするコースメニューです。通常のフェスティブコースと同じ料理を小さいポーションでご提供し、今までにお子様がお食べたことのない料理と出会える「初めて」の食体験を楽しく演出します。

また、坪庭を眺めながら世界各国のお酒が楽しめるラウンジ・バー「OPEN」のメニューも充実。京都のクラフトジン「季の美」をベースに柚子シロップと抹茶で軽やかに仕上げた「清水（きよみず）ジントニック」や、ココナッツオイル、豆乳、抹茶、そしてパインジュースをシェイクした緑が美しいトロピカルなモクテル「東山コラーダ」など、京都の地からインスピレーションを得たオリジナルカクテルが揃います。東山の自然を視覚と味覚で味わう優美な時間をお過ごしください。

ヒルトンの中でも急成長中のアップスケールブランドであるダブルツリーbyヒルトン。特別なホリデーシーズンにここでしか味わうことのできない食体験と共に、思い出に残るひとときをお過ごしください。

フェスティブコース

前菜	丹波モツアレラ
スープ	季節のスープ
シーフード前菜	帆立のソテー かぼちゃピューレとクリスピーに焼いたパンチェッタ、タイムとローズマリーのオイル
メイン料理	※以下 3 種のメインの中から一品をお選びいただきます。 ・京都ブランド牛「京の肉」のステーキ 九条ねぎ、京人参、グラタンポテト 柚子香るソースと 3 種の塩を添えて ・京都地鶏のロースト 九条ねぎとグラタンポテト 香り高いジュとともに ・脂ののった鰯の照り焼き ちぢみほうれん草、京人参 京丹後のブランド米とともに
デザート	アーモンドのタルト 洋梨の赤ワイン煮とバニラアイスクリーム



前菜: 丹波モツアレラ

濃厚な丹波産のモツアレラとフレッシュな野菜のサラダ。



スープ: 季節のスープ

季節の食材を使ったスープ。旬の味覚をそのまま頂く、シンプルでありながら贅沢なスープです。画像は聖護院かぶらのポターージュ。



シーフード前菜: 帆立のソテー

厚みのある国産帆立のソテー。濃厚なカボチャのピューレと、カリカリに焼いたパンチェッタが食感の面白さと味わいに深みを与えます。タイムとローズマリーの香りと共にお楽しみください。



メイン: 京都ブランド牛「京の肉」のステーキ

上質な A4 ランクの京都産ブランド牛「京の肉」を使用したステーキ。柔らかい赤身に程よくサシが入った上質な肉を丁寧に焼き上げました。添えた 3 種の塩は抹茶塩、チャコール（竹炭）ソルト、リバーソルト。



メイン: 京都地鶏のロースト

旨味と香りが豊かな京都地鶏のロースト。時間をかけて焼いた柔らかいチキンを、旨味が凝縮されたグレイブソースと一緒に召し上がりください。ホリデーシーズンに相応しい豪華な一品。



メイン: 脂ののった鰯の照り焼き

OPEN で人気の和食をメイン料理に追加。ふっくらと脂ののった鰯の照り焼きは食欲をそそります。京丹後のブランド米とともに召し上がりください。



デザート: アーモンドのタルト

アーモンドタルトに、フランスの伝統的なデザートである洋梨の赤ワイン煮とバニラアイスクリームを添えて。ホリデーシーズンに親しまれるデザートです。



フェスティブキッズコース

「パパ・ママと同じものを食べたい!」というお子様の好奇心にお応えするメニュー。初めての料理に出会ったり、嫌いな食べ物に挑戦したり、食育にも繋がるお子様のためのコースメニューです。

フェスティブコース 概要

期間：2023年12月22日（金）～2024年1月8日（月）

時間：ランチ 11:30-14:30、ディナー 17:30-23:00 (21:30 L.O.)

場所：地下1階オールデイダイニング「OPEN」

料金：お一人様 9,500円 フェスティブキッズコース お一人様 3,500円

※ご予約・お問い合わせ：公式サイト または 075-533-7070

※表示料金には税金、サービス料が含まれます。

※画像はイメージです。

ラウンジ・バー「OPEN」

営業時間：17:00-23:00 (22:45 L.O.) 席数：ラウンジ 25席 バー 9席

目の前に広がる坪庭を眺めながら、幅広く取りそろえた世界各国のリキュールや、地元名産の日本酒などをお楽しみいただけます。カクテルは、写真左から「清水（きよみず）ジントニック」、「東山コラーダ」（モクテル）、「エスプレッソマティーニ」。京都の地からインスピレーションを得て考案したオリジナルカクテルです。バリエーション豊富なスナックとご一緒にお楽しみください。



清水ジントニック 1,800円、東山コラーダ 1,500円、エスプレッソマティーニ 1,800円 ※全て通常メニュー



オールデイダイニング「OPEN」



ラウンジ・バー「OPEN」

###

ダブルツリー-by ヒルトン京都東山について

ダブルツリー-by ヒルトン京都東山は、ユネスコ世界文化遺産の清水寺に徒歩圏内の距離にあり、最寄り駅の清水五条駅から徒歩 1 分、京都駅から車で約 10 分と、観光にもビジネスにも便利な好立地にあります。地上 7 階建てのホテルには、全 158 室の客室、オールデイダイニング & ラウンジ・バー「OPEN（オープン）」、大浴場や 24 時間利用可能なフィットネスセンターと充実した施設が揃っています。ダブルツリー-by ヒルトンブランドとしては、那覇、那覇首里城、北谷、富山に続き、国内 5 軒目、京都初のホテルとなります。2023 年 8 月 8 日開業。

<https://doubletree-kyoto.hiltonjapan.co.jp/>

ダブルツリー-by ヒルトンについて

ダブルツリー-by ヒルトンは、世界 53 の国と地域で 660 軒以上（150,000 室以上）のホテルを展開している、ヒルトンの中でも急成長中のホテルブランドです。ダブルツリー-by ヒルトンは、到着したお客様に提供する温かいチョコチップクッキーからホテル近隣のコミュニティへの貢献など、50 年以上にわたって、世界中で観光やビジネスで利用されるお客様に快適な時間をお届けしています。ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを含む、コンテンポラリーな宿泊体験を提供します。ダブルツリー-by ヒルトンのご予約は公式サイト

（<https://doubletree.hiltonhotels.jp/>）または業界をリードするヒルトン・オナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新の情報はこちらをご覧ください。

<http://stories.hilton.com/doubletree>、<https://www.facebook.com/Doubletree/>、<https://www.twitter.com/doubletree>、<https://www.instagram.com/doubletree/>