

報道関係者各位

2024年11月15日
【報道関係者からのお問い合わせ】
ダブルツリーbyヒルトン京都駅 広報事務局
八田 由貴(ハッタ ユキ)
TEL: 080-7633-8259
Email: yuki@hatta-inc.com

ダブルツリーbyヒルトン京都駅 ホリデーシーズン限定 フェスティブディナーコース 4種 2024年12月21日(土)より期間限定で順次提供開始



写真: 鉄板焼 フェスティブディナーコース「聖護院(SHOUGOIN)」

ダブルツリーbyヒルトン京都駅(住所:京都市南区東九条、総支配人:脇田裕美)は、クリスマスから年末年始にかけてのホリデーシーズン限定のフェスティブディナーコースを、館内1階オールデイダイニング「ハーベスト キッチン」にて、2024年12月21日(土)~2025年1月5日(日)の期間内限定で提供いたします。特集ページはこちらより:<https://doubletree-kyoto-station.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/christmas>

フェスティブディナーコースは、4つのコースからお選びいただけます。鉄板焼のディナーコース「興聖(KOUSEI)」と「聖護院(SHOUGOIN)」は、国産黒毛牛のステーキをメインとした豪華な全7品をシェフが目の前で調理するカウンター席でご堪能いただけます。「興聖」コースは、上質なサーロインをお好みの焼き加減でご提供し、「聖護院」コースは、フィレ、サーロイン、モモの三部位の食べ比べができます。それぞれライブ感を楽しみながら満足感のあるメニューを味わうことができます。また、テーブル席でゆったりとお過ごしいただける「八坂(YASAKA)」と「仁和(NINNA)」は、エビや帆立、アワビなど贅沢なシーフード料理と、国産黒毛牛のステーキがバランスよく楽しめるコースです。「八坂」では、濃厚なエビのソースと味わうエビと帆立貝のソテー、「仁和」では、エビとアワビの包焼きや、香り高いポルチーニ茸ときのこのソースを添えた国産黒毛牛ヒレステーキなど、このシーズンにぴったりな身も心も温まるメニューをご用意しております。特別なフェスティブの期間に、大切な人とともにダブルツリーbyヒルトン京都駅で心に残るひとときをお過ごし

してください。

鉄板焼 フェスティブディナーコース 2種

提供期間 : 2024年12月21日(土)~25日(水)、12月31日(火)~2025年1月5日(日)
17:30~22:00 (L.O 21:00)

ディナーコース : 興聖(KOUSEI) 18,000円、聖護院(SHOUGOIN) 22,000円

詳細 <https://doubletree-kyoto-station.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/dinner/harvest-kitchen-teppan>

カウンター席での鉄板焼メインのお食事となります。



興聖(KOUSEI) 18,000円

- 前菜の盛り合わせ おばんざいスタイル
- 鮮魚のカルパチョ トマトレリシュとサラダ 添え
- お野菜の鉄板焼
- アワビとエビの鉄板焼 湯葉べっこう
- 国産黒毛牛鉄板焼き サーロイン お好みの焼き加減で
- 酢のガーリックライス 味噌汁
- 盆栽ティラミス
- コーヒー または お抹茶



聖護院(SHOUGOIN) 22,000円

- 前菜の盛り合わせ おばんざいスタイル
- 鮮魚のカルパチョ トマトレリシュとサラダ 添え
- お野菜の鉄板焼
- アワビとエビの鉄板焼 湯葉べっこう
- 国産黒毛牛鉄板焼き 三部位食べ比べ ファイル サーロイン モモ
- 酢のガーリックライス 味噌汁
- 盆栽ティラミス
- コーヒー または お抹茶

フェスティブディナーコース 2種

提供期間 : 2024年12月25日(水)~2025年1月5日(日) 17:30~22:00 (L.O 21:00)

ディナーコース : 八坂(YASAKA) 8,000円、仁和(NINNA) 12,000円

詳細 <https://doubletree-kyoto-station.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/dinner/harvest-kitchen-festive>



八坂(YASAKA) 8,000 円

- 前菜の盛り合わせ
- 本日のスープ
- エビと帆立貝のソテー 濃厚なエビのソース
- 国産黒毛牛サーロインステーキ 赤ワインソース
- パンの盛り合わせ
- 本日のデザート
- コーヒー または お抹茶

仁和(NINNA) 12,000 円

- 前菜の盛り合わせ
- 本日のスープ
- エビとアワビの包焼き 柚子胡椒風味
- 国産黒毛牛ヒレステーキ ポルチーニ茸ときのこのソース
- パンの盛り合わせ
- 本日のデザート
- コーヒー または お抹茶

※フェスティブディナーコースは 3 日前までに要予約。

※表示料金は 1 名様分です。料金には税金・サービス料が含まれます。

※2 名様以上でご利用いただけます。

フェスティブ期間の特別宿泊プラン

フェスティブの期間は、特別宿泊プランをご用意しております。

ご宿泊のお客様には、お部屋にウェルカムアイテムのご用意、乾杯ドリンク付きのフェスティブディナーコース「八坂」をオールデイダイニング「ハーベスト キッチン」の窓際の特別席でご堪能いただけます。

翌朝は、京都を感じる数々のお料理から抹茶づくしのデザートまで約 70 種類の朝食ビュッフェをお楽しみください。



ウェルカムアイテム: スパークリングワインと苺のサービス

- 販売期間 : 2024 年 12 月 21 日(土)~2025 年 1 月 5 日(日)
- 料金 : 1 室 2 名様 54,000 円~ (税金・サービス料込み)
- プラン内容 : お部屋にスパークリングワイン(フルボトル)と苺をご用意
乾杯ドリンク付きフェスティブディナーコース「八坂」
朝食付き

ご予約先 : <https://doubletree-kyoto-station.hiltonjapan.co.jp/plans/rooms/10645>

※ご予約は 7 日前まで。

###

ダブルツリーby ヒルトン京都駅について

ダブルツリーby ヒルトン京都駅は、「ダブルツリーby ヒルトン」ブランドとしては、国内 6 軒目、京都では 2 軒目のホテルとして 2024 年 3 月 29 日(金)に開業しました。地上 9 階建てのホテルには全 266 の客室のほか、全 131 席のオールデイダイニング「ハーベスト キッチン」や世界各国のお酒を味わえるカフェラウンジ「グローブ ラウンジ」、国内の「ダブルツリーby ヒルトン」ブランドとしては初となるエグゼクティブラウンジなど充実した施設が揃っています。館内デザインは「A Touch of Kyoto Essence -京都の伝統に触れる-」をコンセプトに、京都の伝統産業、工芸品、装飾品を取り入れ、継承者が文化を発信できる場として、未来へつないでいけるよう貢献します。

doubletreedyotostation.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 (<https://doubletree.hiltonhotels.jp/>) は、世界 56 の国と地域で 680 軒以上(155,000

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、55年以上にわたって、世界中でビジネスや観光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 (<https://apps.apple.com/jp/app/hilton-honors-book-hotels/id635150066>) から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ (<https://hiltonhotels.jp/hhonors>) 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。

<https://stories.hilton.com/brands/doubletree-by-hilton>

<https://www.facebook.com/Doubletree/>

<https://www.twitter.com/doubletree>

<https://www.instagram.com/doubletree/>