

2012年1月30日

ホテル日航高知 旭ロイヤル 開業15周年特別企画
京都の雅を堪能する

『ホテル日航プリンセス京都 日本料理「嵯峨野」平田繁料理長の京懐石を味わうフェア』

ホテル日航高知 旭ロイヤル(高知市九反田、総支配人:入交教生)は、開業15周年記念特別企画として、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルのチェーンホテルのホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、総支配人:大和秀輔)と提携し、同ホテルの日本料理「嵯峨野」料理長 平田繁の伝統の京懐石をお楽しみいただけるフェアを2012年2月26日(日)から28日(火)までの3日間、22階レストラン&バー「エンジェルビュー」にて開催いたします。



本フェアでは、期間中、平田料理長を招いて、伝統の京懐石を昼食と夕食にご用意いたします。どちらも京都と高知が誇る旬の厳選食材を用い、雅やかな京の伝統の技をお楽しみいただける内容となっています。平田料理長は技術指導を行うほか、ご来店いただいたお客様の席をまわって交流などもはかる予定です。また、京都・伏見の純米酒「越畑(こしはた)」(蔵元:招徳酒造)をご用意し、お料理とともに楽しみいただきます。

ホテル日航プリンセス京都との協力関係は、昨年末、ホテル日航高知旭ロイヤルが高知県園芸農業協同組合連合会(高知市)に働きかけ、冬至の日にあわせてホテル日航プリンセス京都に柚子をご提供いただき、生産量日本一の香り豊かな高知県産柚子を県外の方にも広く知っていただくとともに、宿泊のお客様に柚子湯を楽しんでいただくなど、両ホテルの良好な関係のもと、地域の特色をいかしたイベントを行なっております。今後もお客様に喜んでいただける企画を検討してまいります。

京の雅を堪能する「ホテル日航プリンセス京都 平田繁料理長の伝統の京懐石を味わうフェア」概要

期間	2012年 2月26日(日)～ 2月28日(火)		
場所	22F レストラン&バー「エンジェルビュー」		
料金	昼懐石 お一人様	前売り¥4,000	当日¥4,500
	夕懐石 お一人様	前売り¥8,800	当日¥9,500
	* 料金はいずれも、税金・サービス料込		

営業時間 ランチ 11:30 ～ 14:30 (ラストオーダー14:00)
ディナー 17:30 ～ 23:30 (ラストオーダー21:00)

* フェア前日の2月25日(土)まで、お得な前売りチケットを販売しております。

前売りチケット販売・ご予約・お問い合わせ

エンジェルビュー 088-885-5122(直通)まで



「平田繁プロフィール」

1952年兵庫県尼崎市生。中学の頃から料理人に憧れ、高校卒業後、大阪・道頓堀の料理店「川富」の前田憲彦氏に師事する。26歳で京料理「井戸平」に移り、黒崎利夫氏に就く。1983年、黒崎氏と共に京都・嵐山の「嵐亭」勤務。1991年より「嵐亭」の料理長を務めた後、「ホテル日航プリンセス京都」の開業とともに日本料理「嵯峨野」料理長として就任。現在に至る。



「ホテル日航プリンセス京都について」

京都の中心・四条烏丸に近接し、ビジネスや観光に便利な立地で、客室数 216、4つのレストランとバー、宴会場などを併設。地下鉄四条駅より徒歩5分またはJR京都駅より車で5分とアクセスもよく錦市場や先斗町、祇園も徒歩圏内。

「ホテル日航高知 旭ロイヤルについて」

市内の中心「はりまや橋」に近く観光・ビジネスの拠点として好立地のホテルです。地上100m(高層22階)レストラン「エンジェルビュー」からは市内を一望する爽快な眺めとともに、地元の素材をいかした日本料理、フランス料理が楽しめます。ホテルの横には運河が流れ、春には川沿いの桜並木が花見のスポットです。

住所: 高知県高知市九反田 9-15

TEL: 088-885-5111

FAX: 088-885-5115

ホームページ <http://www.nikko-kochi.jp>

アクセス: JR 土讃線高知駅より車で5分

高知空港より車で30分

高知自動車道 高知ICより車で10分



本件に関する報道関係 問い合わせ窓口
ホテル日航高知旭ロイヤル 副総支配人 筒井真司
電話 088-885-5111 tsutsui-s@asask.co.jp