

2022 年 10 月 7 日

ハイアット リージェンシー 京都 カフェ 33 ウィークエンドテラス開催

秋のテラスが気持ちいい！10月・11月の週末の午後は、パラソルの下で自慢のグリル料理とクラフトビールをお楽しみください。



ハイアット リージェンシー 京都(所在地:京都市東山区三十三間堂廻り 644 番地 2 総支配人 坂田 賢輔)は、2022 年 10 月と 11 月の土曜日・日曜日・祝日に「カフェ 33 ウィークエンドテラス」を開催中です。

秋のテラスは、心地よくて柔らかい風が感じられます。夏はググッと飲むビールも、秋は一口ずつ味わいながら、じっくり味わうのがおすすめ。緑のパラソルが目印のカフェ 33 のテラス席で、いつもとひと味違うリラックスした午後をお過ごしください。チェックイン前のひとときにもぜひどうぞ。

ウィークエンドテラスのお料理はカフェ 33 自慢のグリル料理をテラス席用にアレンジ。旨みと香りたっぷりのソーセージをこんがり焼いた一皿をはじめ、ビールに漬けこんだジューシーなポークショルダーのグリル、熱々のマカロニチーズグラタン、旨辛ソースが決め手のバッファローウィングなど、シェフ特製のお料理が並びます。アメリカ生まれのクラフトビールの傑作、ブルックリン・ブルワリーのビールやワイン、自家製カクテルを片手にボリューム満点のお食事をお楽しみください。

開催場所: カフェ 33 屋外テラス

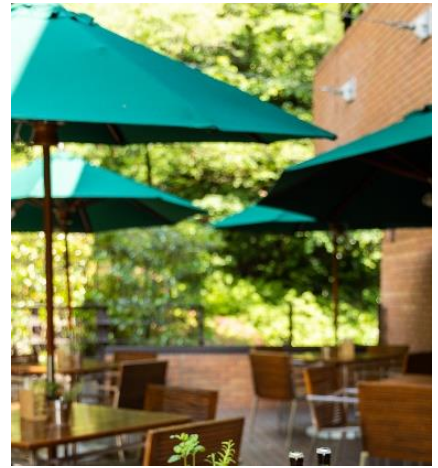
提供期間: 2022 年 10 月、11 月の土曜日・日曜日・祝日

提供時間: 11:30 am - 5:30 pm (ラストオーダー 5:00 pm)

ネット予約可

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-regency-hyatt-cafe-33/reserve>

※強風、雨天などの悪天候時には店内のお席へご案内いたします



ウイークエンドテラス メニュー



フード

- ・ソーセージのグリル ザワークラウトとロールブレッド 1,300 円
- ・ビールに漬け込んだポークショルダーのグリル バイエルンポテトサラダ 1,300 円
- ・マカロニとチーズのグラタン クリスピーオニオン 1,200 円
- ・バッファローウィング 1,200 円
- ・フムスと野菜のクリュディテ 1,200 円
- ・ローズマリー風味のスパイシーミックスナッツ 700 円

ドリンク

・ブルックリンブルワリー

ラガー(生) 1,000 円

ディフェンダー IPA(ボトル) 1,200 円

ソラチエース(ボトル) 1,200 円

フリーフロー(飲み放題)でもお楽しみください。

3種類のブルックリンブルワリービールのフリーフロー60分 2,800 円

・ワイン

2019 サペラヴィ(赤 微発泡) グラス 1,500 円 / デキャンタ 3,500 円 / ボトル 7,000 円

シャンドン ブリュット(スパークリング) グラス 1,700 円 / ボトル 8,000 円

・カクテル

パンプキンアップルシャンディー 1,000 円

・ソフトドリンク

33 レモネード 800 円

コカ・コーラ(ボトル) 650 円

※上記料金にはサービスチャージと消費税が含まれております。

ブルックリンブルワリー



18 世紀のニューヨークのブルックリンはビール的一大産地でした。そんなビールづくりの町で、1988 年に創業したブルックリンブルワリーは、ブルックリンラガーをはじめ、香り・味わいあふれる様々なビールを生み出し、最後の一滴までおいしいクラフトビールにこだわり続けています。いまや世界 30 ヶ国以上で愛される、アメリカを代表するクラフトブルワリーです。

本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアットホテルズコーポレーションおよび(または)その関連会社を指す用語として使用されています。

ハイアット リージェンシー 京都 ホテル概要

所在地: 京都府京都市東山区三十三間堂廻り 644 番地 2

電話番号: 075-541-1234(代表)

最寄り駅: JR 京都駅よりタクシーで約 10 分、京阪電車七条駅より徒歩約 7 分

階数: 地上 5 階建て

延べ床面積: 27,358.96 m²

総客室数: 187 室

料飲施設: オールデイダイニング「カフェ 33(サーティスリー)」、日本料理「東山」、イタリアン「トラットリア セツテ」、Touzan バー

宴会施設: 大宴会場 1 室、中宴会場 2 室、小宴会場 6 室

スパ: RIRAKU スパ アンド フィットネス

駐車場: 70 台収容

URL: <http://kyoto.regency.hyatt.jp>

ハイアット リージェンシー 京都では、ハイアットの衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を引き続き講じ、お客様に安心してお楽しみいただける食体験をご提供して参ります。詳しい取り組みについてはホテル公式 WEB サイトをご確認ください。

京都府が定めた基準に基づく感染防止対策が実施されている飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を取得いたしました。

【対象店舗】

- ・カフェ 33(サーティスリー)
- ・トラットリア セツテ
- ・東山
- ・Touzan バー
- ・宴会場

また、ハイアット リージェンシー 京都は感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、ジーバック・スター・ファシリティ・アクレディテーション (以下 GBAC STAR™ 認証) も取得しております。

ハイアット リージェンシー 京都について

ハイアット リージェンシー 京都は、古の自然・歴史を今に伝える緑豊かな東山七条の一角に位置し、京都国立博物館、三十三間堂などの名所史跡に囲まれています。ホテルのデザインはスーパーポテト 杉本貴志氏の総監修によるもので、和の伝統美を現代の感性で表現したコンテンポラリージャパニーズをコンセプトにしています。ホテルが位置する東山七条は、後白河天皇(在位:1155~1158 年)の旧御領である広大な敷地の一角をなし、ホテル内の由緒ある日本庭園からは、悠久の歴史と移ろい行く古都の季節を感じることが出来ます。

ハイアット リージェンシー 京都では、斬新かつスタイリッシュな 3 つのレストラン、バーをお楽しみいただけます。京都ならではの食材を用い、素材の持ち味を存分に引き出しながら、創造性豊かにそしてリラックスした雰囲気でご提供いたします。

ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、お客様の旅行でのストレスを軽減し、満足を導き出すホテルであることを誇りにしています。世界 45 カ国以上の主要都市やリゾート地に 220 軒以上のホテルを展開し、ビジネスでもレジャーでも人々が集う、あらゆるシーンで柔軟に対応する設備を整え、心のこもったサービスをご提供しています。機能性と安らぎを追求したハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、フルスペックのサービスとアメニティで、お客様のいかなるニーズやリクエストにお応えします。さまざまな用途に応じるスペース、多彩なダイニング、会議施設やテクノロジーなど、多種多様なサービスを取り揃え、専門スタッフによる柔軟なおもてなしで、お客様の快適な滞在をサポートします。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

ハイアット リージェンシー 京都 マーケティングコミュニケーションズ 鷺尾 美津子

TEL: 075-541-3161 / FAX: 075-541-3169 / E メール: mitsuko.washio@hyatt.com