



「4種類の具材から選べる紙鍋会席 季節の味覚を堪能！」 ～京料理「たん熊北店 Directed by M.Kurisu」が贈る～

2024年11月1日より提供開始



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/tankuma/plan/list/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）では、京料理「たん熊北店 Directed by M.Kurisu」にて、2024年11月1日（金）から12月30日（月）までの期間、紙鍋をメインとした会席料理をランチとディナータイムに提供します。

本商品では、「クエ」、「ふぐ」、「金目鯛」、「牛肉」の4種類の紙鍋からお客様のお好みの1種類をお選びいただけます。調理長が冬の季節ならではの具材を厳選し、それぞれの旨味を最大限に引き出す相性の良い特製出汁を用意しました。

まず、淡白ながらも豊かな風味を持つ「クエ」は、クエの骨から取った出汁と二番出汁を合わせ、ブドウ山椒を効かせることで、その旨味をより深く引き立てます。次に、ふっくらとした食感と軽やかな甘みが特徴の「ふぐ」は、シンプルな二番出汁を塩で軽く調味し、手作りのポン酢につけてお召し上がりいただくことで、ふぐ本来の繊細な味わいをお楽しみいただけます。脂の乗った「金目鯛」は、金目鯛の骨から取った出汁と二番出汁にゆずの風味を効かせ、濃厚かつ上品な味わいに仕上げました。最後に、「牛肉」は昆布出汁をベースとした特製出汁を用い、肉の旨味を引き立てる手作りの胡麻だれやポン酢につけて、お好みに応じてお楽しみいただける一品となっています。

調理長のこだわりが詰まったこれらの特製出汁は、各具材の持つ風味をさらに際立たせ、冬の味覚を存分に堪能できる贅沢な紙鍋会席となっています。

さらに、紙鍋だけでなく、会席全体も調理長の技が光る構成となっています。コースは、先付けから始まり、お造り、サクサク揚げたての天ぷら、出汁を生かした雑炊、そして食後は、フルーツや和菓子の水物で締めくくられます。

昼食は「選べる紙鍋会席」、夕食は「香縁紙鍋会席」と、昼夜で異なる内容の会席料理をお楽しみいただけます。昼はお手軽に、夜はより贅沢に、それぞれのシーンに合わせたお食事をご堪能ください。

寒さが身にしみる季節に、心も体も温まる鍋料理と、繊細な日本料理の世界を楽しみながら、贅沢なひとときをお過ごしください。

商品概要

選べる紙鍋会席

期 間：2024年11月1日（金）～12月30日（月）

時 間：11:30～14:30（L.O. 14:00）

料 金：7,000円

内 容：先付・造り・紙鍋・天ぷら・雑炊・水物

※紙鍋は「クエ」、「ふぐ」、「金目鯛」、「牛肉」の4種類からお好みの1種類をお選びいただけます。

香縁紙鍋会席

期 間：2024年11月1日（金）～12月30日（月）

時 間：17:00～21:00（L.O. 19:30）

料 金：12,000円

内 容：八寸・造り・松茸入り茶碗蒸し・紙鍋・天ぷら・雑炊・水物

※紙鍋は「クエ」、「ふぐ」、「金目鯛」、「牛肉」の4種類からお好みの1種類をお選びいただけます。



※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル 京料理「たん熊北店 Directed by M.Kurisu」

TEL：075-343-3936（直通）（10:00～18:00）

E-mail：kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

京料理「たん熊北店 Directed by M.Kurisu」店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：102席（個室あり）

営業時間：朝食：6:30～10:30（L.O. 10:00）

昼食：11:30～14:30（L.O. 14:00）

夕食：17:00～21:00

（L.O. 20:30、会席はL.O.19:30）

定休日：火曜日

長い歴史を持つ名店「たん熊北店」の伝統を受け継ぎながら、現代的な感性を取り入れた繊細な京料理をご提供しています。季節の旬を活かした料理や、四季折々の素材を用いた会席料理をお楽しみいただけます。



京都東急ホテル 施設概要

○所在地：京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580

○開業日：1982年10月15日

○構造：地上7階、地下2階

○部屋数：客室 408部屋

○施設：レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー

○アクセス：JR京都駅より車で約5分

JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分

地下鉄五条駅から徒歩約8分



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

Tel：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp