2016年サマーディナーブッフェ「夏の祭り」開催

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 奥村 浩二) では、ホテル宴会場にて毎年恒例のディナーブッフェ「夏の祭り」を8月11日(木・祝)~17日(水)の期間において開催いたします。

総料理長丸山修司によるディナーブッフェでは、オードブルやデザートに至るまで、和・洋・中の料理をお客様の前で切り出すお料理を含め、各種ご用意いたします。また、小学生・幼児のお客様向けに特別料金を設定しておりますので、ご家族のお集まりにもおすすめのディナーとなっております。特設の縁日ブースでは夏祭りの情緒をご家族でお楽しみいただける縁日イベントを開催しております。

期間中は特設ステージにて、ライブステージを開催、プロのバンドとフラダンサーで構成された実力派チームがハワイアンを披露する「サウンドエコーズ」、夏のサウンドを中心にバラエティに富んだステージを披露してくれる「 $M \cdot K$

サックス」、エンターテイメントなバイオリニストの「Mister SAKAMOTO」のショーで、楽しいひとときをお楽しみください。





■■■ 開催概要 ■■■

【期 間】2016年8月11日(木・祝)~8月17日(水)

【時 間】18:00-21:00 ※16日(火)は17:00~20:00

【料 金】前売券 一般¥5,300/小人 (小学生) ¥2,100/幼児 (4 才~6 才) ¥1,300/3 才以下無料 当 日 一般¥5,800/小人 (小学生) ¥2,600/幼児 (4 才~6 才) ¥1,600/3 才以下無料

【会場】京都東急ホテル 宴会場2階「葵の間」

【予 約】宴会予約係 (075-341-2684) 10:00~18:00

http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp

■■■ ライブステージスケジュール ■■■

8月11日 (木・祝) 「M・K サックス」: 1回目 18:30~/2回目 19:30~

8月12日(金)~15日(月)「サウンドエコーズ」:1回目18:30~/2回目19:30~

8月16日(火) 「サウンドエコーズ」: 1回目17:30~/2回目18:30~

8月17日 (水) 「SAKAMOTO ショー」: 1回目 18:30~/2回目 19:30~

■■■ 縁日コーナー ■■■

輪投げ/スーパーボールすくい/ヨーヨー釣り/福引き/射的 ※各 100 円でご利用いただけます。

エアー福引き 300円



お問い合わせ先



京都 東急ホテル

〒600-8519 京都市下京区堀川通五条下ル Tel: 075-341-2411(代) Fax: 075-341-2488 www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp 販売促進マーケティング 小川原 / 清水 / 山本 / 岡本 Phone:075-341-2411 Fax:075-341-2488 Mail:kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

【ブッフェメニュー】

Decoupage [切り出しサービス]

- 握りすし
- 天婦羅
- ・一晩煮込んだ牛肉のポワレ ディジョンマスタード風味
- ・香ばしく焼き上げた牛肉の蒲焼風 山椒の香りで
- ・ガーリックを効かせたオリーブオイルをかけた炙り鰹 香味野菜添え

Chaud [温製料理]

- ・デュカスパイスが薫るパン粉を纏った舌平目のロティ
- ・鶏肉のブレゼ ストロガノフ仕立
- ・豚肩ロースのグリエ 柚子胡椒のヴィネグレット
- ・ビールで柔らかく煮込んだ牛肉のカルボナード
- ・じっくり煮込んだ牛筋カレー
- マーボー豆腐
- 香ばしく焼いたピザトースト
- ・ソーセージ盛り合わせ チリコンカン添え
- ・海老フライ オレンジ風味タルタルソース添え
- プチハンバーグとソーセージの煮込み
- ・フライドチキンとフライドポテト

Froid [冷製料理]

- ・スモークサーモン ミックス野菜のサラダ添え
- ・やわらかく蒸し上げた鶏胸肉の中華風サラダ仕立て
- ・シーフードのマリネ 香草風味
- トッピングいろいろお楽しみ素麺
- ・サンドウィッチのヴァリエーション
- フルーツ盛り合わせ
- 枝豆

Dessert[デザートコーナー]

- 本日のおすすめアントルメ
- ・チョコレートファウンテン
- ・ソフトクリーム

【オプションフリードリンク】

プランA ¥1,700 (生ビール/焼酎/ウイスキー/ソフトドリンク)

プランB ¥2,100(生ビール/焼酎/ウイスキー/白ワイン/赤ワイン/日本酒/ソフトドリンク)