

NEWS RELEASE

2016年6月16日(木)

京都東急ホテル

京都東急ホテル 料理顧問 三國清三シェフ監修 「洋食スペシャリテ」 ア・ラ・カルトメニューが新登場

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 奥村 浩二)では、ホテル料理顧問である三國清三シェフ監修のア・ラ・カルトメニューをホテル内オールデイダイニング風花にて販売を開始いたします。



第一弾の7月8日は三國シェフの故郷、北海道増毛町の甘エビを使ったカレーが登場いたします。増毛の味覚の代表は海の幸。増毛甘エビはエビカゴとえびこぎ網漁業で一年中水揚げされています。甘エビ、ホタテ、蛸、イカ、ウニ、ひらめ、鮭など種類が豊富な海の幸、増毛町はまさに味覚の宝庫です。味覚の宝庫の増毛町の甘エビを使った、三國シェフの甘エビカレーをサフランライスとともにお召し上がりいただけます。

販売概要

【商品名】三國シェフのふるさと甘海老カレー サフランライス添え らっきょうの赤ワイン含め煮合え

【期間】2016年7月1日(金)～8月31日(水)

【時間】[ランチ] 11:00-14:30 / [ディナー] 17:00-21:30

【料金】お一人様¥2,300(税金・サービス料込)

[セットメニュー]プラス¥1,000(カップスープ+プチサラダ+コーヒー)

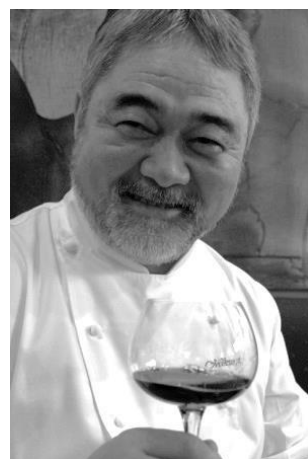
【店舗】オールデイダイニング風花

【予約】レストラン予約(075-341-2787)

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

三國清三(みくに きよみ) オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ

1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、トロワグロ、オーベルジュ・ドゥ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三つ星レストランで修業を重ねる。1985年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープン。2013年フランスの食文化への功績が認められフランソワ・ラブレー大学より名誉博士号を授与される。2015年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュバリエを受勲。この勲章はナポレオン・ボナパルトにより1802年に創設されたフランスの最高勲章で、日本の料理人へは初めての授与。現在、子供の食育活動や、復興支援活動「子どもたちに笑顔を！」笑顔プロジェクトを継続している。



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