

2021年10月8日

報道関係者各位

東急リゾート&ステイ株式会社
nol kyoto sanjo

40食限定、京都ブランドにこだわった おせち料理付きプランを本日販売開始

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、社長：田中 辰明）が京都府京都市で運営する nol kyoto sanjo（支配人：北河督司）で、12月31日（金）ご宿泊のお客様を対象に、客室で「馳走いなせや」のおせち料理をお召し上がりいただける「おせちプラン」を40食限定で本日より販売することをお知らせします。



馳走いなせや料理長西原知三郎さん



おせち料理一段重イメージ

◇関連 URL <https://go-nol-kyotosanjo.reservation.jp/ja/plans/10038570>

おしながき

紅白なます・黒豆・田作り・栗きんとん・叩きごぼう・きんかん密煮・ローストビーフ・いくら・唐墨・鮎甘露煮・車海老・あわび・八幡巻・椎茸・金時人参・海老芋・くわい・筍・花麩・数の子・鰯幽庵・伊達巻・龍皮巻・松風・紅白かまぼこ・菊花かぶら

■イチオシは京丹波平井牛のローストビーフ

丹波黒豆や京生麩、金時人参、海老芋など「京都ブランド」の野菜や食品に出来るだけこだわった食材が使用されています。その中でも1番のおすすめは京丹波平井牛のローストビーフ。平井牛とは、普通の牛肉よりも脂の融点が低い為、口溶けが良くさっぱりしており消化吸収の良さが特徴。

味付けは醤油とみりと酒で仕上げられたちょっと珍しい

甘い和風のローストビーフです。その他にも自家製の唐墨や伊達巻、龍皮巻などが料理長のおすすめです。



■いなせや料理長からのメッセージ

京都ではお祭りや伝統行事を行う日を「ハレ」と呼び清々しく、おめでたい節目として、そして特別なこととして過ごしてきました。新しい年の始まりに、大切な人と囲む「ハレ」と料理であるお節。その年の健康や福を祈願していただく「ハレ」のお食事をご用意させていただけることは料理人の冥利に尽きるとしております。(馳走いなせや料理長 西原知三郎)

駆走いなせや

nol kyoto sanjo から徒歩3分にある日本料理店。「京都ならではの」のお料理とともに、店主みずから足を運び選んだ渾身の生原酒を取り揃えています。



馳走いなせや女将



馳走いなせや外観

<プラン概要>

プラン名：「ホテル客室でゆったり祝うお正月 おせち付きプラン」

プラン特典：馳走いなせやおせち料理、ビール（1人につき1本）付き

料金：12月31日（金）1泊素泊まり おせち料理付き 31,650円～（2名1室スーパーリアルームの場合）

予約方法・詳細 URL：<https://go-nol-kyotosanjo.reservation.jp/ja/plans/10038570>

nol kyoto sanjo 施設概要 <<https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo>>

所在地 〒604-8182 京都府京都市中京区堺町通姉小路下る大阪材木町 700 番

交通 京都市営地下鉄 烏丸線、「烏丸御池」駅下車、徒歩約5分

主要施設

客室：スーパーアツイン（10室）、デラックスルーム（34室）、スイートルーム（4室）

ラウンジ：コーヒーマシン、日本酒サーバー、ソフトドリンク等

東急リゾート&ステイ株式会社概要 <<https://www.tokyu-rs.co.jp/>>

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

代表者：代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立：1979 年 3 月 13 日

資本金：100 百万円

Contact us	nol kyoto sanjo https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo
本件に関する お問い合わせ 先	フロント 堀 花菜子 TEL：075-223-0190 FAX：075-223-0191 MAIL：nol_kyotosanjo@tokyu-rs.co.jp