

2023年6月14日

“今、これが食べたい”を季節の食材でご提供 カウンター割烹で楽しむ「鮑と旬のネタ箱」 あわび はも あゆ 鱧や鮎など旬を迎える食材からご選択



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、2023年7月1日(土)から2023年8月31日(木)までの期間、日本料理「KIZAHASHI」のカウンター割烹にて、厳選された旬の食材を取り入れた新メニュー「鮑と旬のネタ箱」をご提供いたします。メイン食材としてご用意する「鮑」は、磯の香りと旨味が凝縮された、“蝦夷鮑(エゾアワビ)”を使用。他にも、この時期に旬を迎える鱧や鮎、太刀魚、イサキなどを集めたネタ箱の中から好きな食材をお選びいただけます。料理人との会話で完成させる自分だけの割烹料理をご堪能ください。

■「鮑と旬のネタ箱」概要

【店舗名】日本料理「KIZAHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【提供期間】2023年7月1日(土)～2023年8月31日(木)

※3日前の15:00までに要予約

【提供時間】17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料金】30,000円 (1名様)

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

(詳細) <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/kizahashi-cuisine-box-23-5-6.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_lists\[\]=648433b64c199400b57482fb](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_lists[]=648433b64c199400b57482fb)

※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれます。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

※写真は全てイメージです。

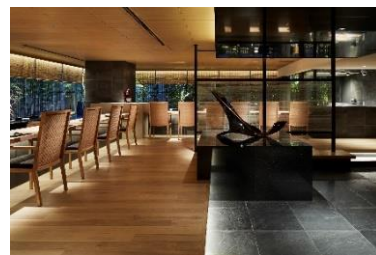
■日本料理「KIZAHASHI」概要

【営業日】水・木・金・土・日曜日 (定休日…月・火曜日)
※7月17日(月・祝)、8月15日(火)は営業いたします
※8月より火曜日のみ定休

【営業時間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)
ディナー…17:30～21:30
(フード 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【席数】60席 (個室3室 / 半個室1室)

【店舗URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

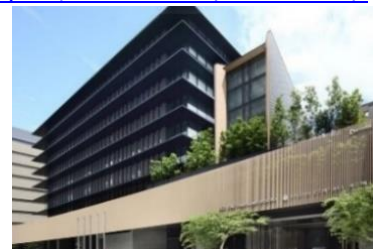
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日

階数：地下 1 階～地上 9 階 (客室：3 階～9 階 / 222 室)

H P： <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

