

2023年10月30日

河豚やのどぐろ、くもこなど海の幸で冬の訪れを感じる カウンター割烹「河豚と旬のネタ箱」



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11月1日(水)から12月24日(日)までの期間、日本料理「KIZAHASHI」のカウンター割烹にて、新メニュー「河豚と旬のネタ箱」をご提供いたします。今回のメイン食材は「河豚」。引き締まった弾力のある身で、プリプリとした食感と旨味をご堪能いただけます。他にも、マダラの白子で、クセが無くクリーミーな味わいを楽しめる「くもこ」や、脂のりが良く、そのやわらかい身が「白身のトロ」とも呼ばれる「のどぐろ」などをご用意。刺身や塩焼き、炙りなど料理長がその時々のお食材にあわせた調理法でご提供いたします。料理人との会話で完成させる KIZAHASHI だけの割烹料理をご堪能ください。

■「河豚と旬のネタ箱」概要

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

【提供期間】2023年11月1日(水)～12月24日(日)

※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/uminosachi2023.html>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=6534f85c5fbf2c01b8e62e2a](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=6534f85c5fbf2c01b8e62e2a)

- ※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。
- ※食材によってお好みの調理方法にご対応できない場合がございます。予めご了承ください。
- ※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】月・水・木・金・土・日曜日 (定休日…火曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)

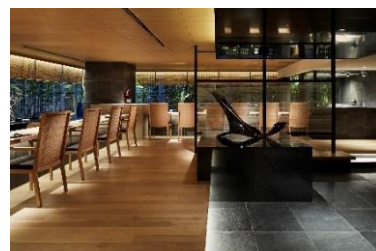
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(コース 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

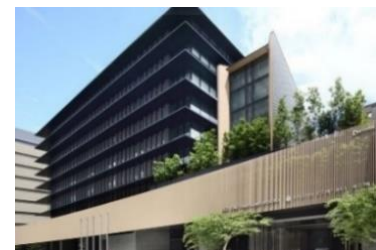
【アクセス】JR京都駅より東へ徒歩約2分

【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)

【URL】

<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&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランドマーケティング部

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

