

京都ホテルオークラ 入舟

2009 年は 話題の **ソトアサ!**

「すっぽん小鍋のこだわり朝食」

京都ホテルオークラ 6階 京料理「入舟」は、朝食の豪華版「すっぽん小鍋のこだわり朝食」を販売中。“今までにないコースだけれど、あれば頂いてみたい”と思って頂けるように創った新しい朝食のコースです。

朝食をレストランやカフェでとる“ソトアサ”。

生活時間を朝シフトにアレンジ。朝時間を有効に活用し、美しく、美味しく、且つ健康的な外食を頂く。お得な“ホテルや外食産業の朝食”が注目されています。

ディナーとして頂くと高いコースを、朝にお得に頂く「豪華朝食」。京都ホテルオークラ 6階 京料理「入舟」でも、普段よりゴージャスな朝食のコースを別途オーダーされるお客様が増加しており、新しいニーズと捕らえております。

サービス内容は、お料理だけでなくご提供する空間もゆったりとした個室をご用意。

日本庭園越しに京の東山連峰も見渡せるお部屋もあり、朝の清々しさを満喫できます。

又、ご宿泊されない京都近郊の方へ、新しいホテルの楽しみ方としてもご提案致します。



入舟の個室の一例（東山三十六峰が借景の6階の空中庭園）

●朝メニューとしてデビュー

「すっぽん鍋」が持つイメージも様変わり。
身体を温め、たっぷりと含まれたコラーゲンが美容にも良さそうと、美容と健康の
両面から注目され、性別年齢問わず人気があります。
京都ホテルオークラ 京料理「入舟」では、朝から食したい一品としてデビュー。
「すっぽん小鍋」をメインに、細部にまで拘った豪華な朝食です。

●献立内容（季節・入荷状況により変更があります）

小鉢2種（例・生湯葉・かに身・あん肝・海胆・いくら・慈姑豆腐・酢味噌等）
焼き物（例・ぐじ塩焼き）
京野菜の焼き合せ（例・堀川牛蒡・海老芋・蕪・等）
すっぽんの小鍋仕立て（胡麻豆腐・焼粟麩・焼葱）
出汁巻玉子、味噌汁（赤出汁、田舎味噌、白味噌の中から選択）
海苔（生海苔）、御飯（釜炊き 魚沼産コシヒカリ）、香の物（京漬物）
水物（例・メロン・苺・洋梨・葡萄等）

●他、献立特徴

- ①変らず意識の高い美容や健康面で注目されるコラーゲンたっぷりの食材
「すっぽん小鍋」を中心にしたコース。
- ②有名作家の**土鍋でお食事時間に合わせて炊き上がる魚沼産コシヒカリ。**
土鍋ごと卓に出します。
- ③**お客様自ら備長炭でのりを炙って香りを出していただく。**
豪華な中味の献立と共に、楽しんで頂ける要素も取り入れました。

●商品概要

[商品名]	すっぽん小鍋のこだわり朝食
[場所]	京都ホテルオークラ6F 京料理「入舟」
[販売]	販売中 / <u>日・祝・繁忙期等、除外日あり</u> / 1日5組限定
[営業時間]	7時~10時まで（朝食） / ラストオーダー9時
[価格]	5,775円（税サ込） / （個室にて提供・ <u>個室使用料不要</u> ）
[申し込み]	3日前までに予約 / 075-254-2537（入舟直通）

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 Tel 075-254-2524（直通）

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>