

京都ホテルオークラ 入舟
希少な朝食 女性に大人気で限定数を倍増いたします
「すっぽん小鍋のこだわり朝食」
予約増席 & 宿泊プラン

2009年1月より人気を頂きリピートのお客様も増えた、お得な豪華朝食コース、「すっぽん小鍋のこだわり朝食」。1日限定5組から12組に予約組数を増加致します。

また、「すっぽん小鍋のこだわり朝食」がついた**宿泊プランも同時に発売**致します。

朝から、すっぽん小鍋と、土鍋で炊くコシヒカリ、海苔は備長炭で炙る楽しさをご用意、そして厳選素材の上質な京料理を揃えました。人気を頂き、限定5組が即埋まり、お客様からのご要望に応え増席致しました。(テーブル席でも対応)

もちろん御宿泊以外のお客様でもご予約可能です。地元のお客様や朝から京都観光に来られた京阪神のお客様等、どなたでもご利用頂けます。

●朝メニューとしてデビュー、冬だけじゃない!

「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コースで登場させると人気に! 「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。

●朝食をレストランやカフェでとる“ソトアサ”はお徳がいっぱい!

生活時間を朝シフトにすると、①空いている、②お安い、③健康、④朝の清々しい景色が綺麗、・・と良い事づくめ。注目の時間帯です。京都ホテルオークラ 京料理 入舟 では、東山を借景にしたお庭を眺めながらお食事頂けます。

●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・飯蛸 白魚 梅おろし 一寸豆・蛭烏賊 利休麩・黄味酢等)

焼き物 (例・ぐじ塩焼き)、京野菜の焼き合せ (例・筍 鯛の子 蓬麩 ぜんまい 蔦 木の芽等)、

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 (伊勢産生海苔+備長炭こんろ)、御飯 (釜炊き 魚沼産こしひかり)、香の物 (京漬物) 水物 (例・メロン 苺 八朔 ワインゼリーかけ等)



入舟の内観、テーブル席、個室の一例 (東山三十六峰が借景の6階の空中庭園) と、すっぽん小鍋

■ 「すっぽん小鍋のこだわり朝食」 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」／お席はテーブル席又は個室
[除外日]	<u>日・祝・繁忙期等、除外日あり</u> / 1日12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）
[申し込み]	3日前までに予約 / 075-254-2537（入舟直通）

■ 「すっぽん小鍋のこだわり朝食」宿泊プラン 概要

[開始日]	2009年5月7日（木）～
[商品名]	「すっぽん小鍋のこだわり朝食」プラン
[除外日]	<u>日・祝・繁忙期等、京都三大祭り、送り火等、除外日あり</u> / 1日12組限定
[営業時間]	7時～9時まで（朝食）の間で時間指定
[価格]	17,500円（税サ込）から（客室料金変動）
[申し込み]	京都ホテルオークラ HP 宿泊予約サイトより WEB予約 受付中

★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/>