

京都ホテルオークラ カフェ レックコート
ホテルの内食 デリカテッセンの新秋の4品
キノコやサーモンがザクザク & 黒七味風味

- [場所] 京都ホテルオークラ 1階 カフェレックコート テイクアウトコーナー
[価格] ①サーモンのタルタル アマニブレッド添え 1,050円 (税込み)
②クレーム・ド・シャンピニオン 735円 (税込み)
③キノコのキッシュ黒七味風味 472円 (税込み)
④シーフードのキッシュ 472円 (税込み)
[販売時間] 10時30分～22時30分
[電話] 075-254-2517 (カフェ レックコート直通)
[販売開始] 2009年 9月1日(火)より販売

京都ホテルオークラ(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル 大証2部上場 代表取締役社長 平岩孝一郎)は、2009年9月1日(火)より、4種類のデリカテッセンを新発売します。

内食に比重が高くなる今、ホテルのお惣菜販売も注目されています。京都ホテルオークラでは、テイクアウト商品開発により力を入れて人気商品のラインナップに努めています。

新商品の紹介

- サーモンのタルタル アマニブレッド添え
スコットランド産のサーモンを風味良くマリネ。アマニ(種子)たっぷりのヘルシーパンに載せるとお洒落なカナッペに。グリーンサラダ付き。
- キノコたっぷりの食べるスープ クレーム・ド・シャンピニオン
4種のきのこがたっぷり。バターモンテしているので風味も倍増。メインのご馳走になるほどの具たくさんとろける一品です。
- キノコのキッシュ黒七味風味
バターで炒めた新鮮なキノコが中にざっくり。黒七味とパルメザンチーズがオープンでこんがりアクセント。新風味のキノコのキッシュです!
- シーフードのキッシュ 香草風味
ホタテ、海老、イカ、に香草が爽やかに効いています。魚介の旨さを最大限引き出した逸品。黄卵たっぷり、コクのあるクリームのような柔らかさが特徴です。



★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/>