

京都ホテルオークラ

京都ホテルオークラ 別邸 京料理 栗田山荘 「花川戸観劇弁当」
南座観劇 ご宿泊プラン

【期 間】 12月1日(火)～12月26日(土) / 除外日 12月4日～6日、11日～13日

【予約受付】 11月8日(日) / 宿泊予約センター 075-223-2333(9時～21時)

【特製弁当】 花川戸観劇弁当 5,250円(税込み) ※宿泊プラン申込の方のみ対応

【宿泊プラン料金】 ツインルーム(1室2名利用) / お申込みは2名様単位

※12月1日～3日 45,150円 / ※12月7日～12月26日 平日・休日 43,050円、休前日 47,250円

【内 容】 1泊・朝食・1等観劇券 夜の部付き / 税サービス料込み

京都ホテルオークラ(本社:京都市中京区 嵯峨京都ホテル 大証2部上場 代表取締役社長 平岩孝一郎)は、南座の吉例顔見世興行の夜の部が付いた宿泊プランを販売します。また今回はミシュラン一つ星獲得の栗田山荘のお弁当が付きます。

京都の師走を飾る吉例顔見世興行。顔見世の楽しみの一つに、幕間の食事があるといわれます。近隣の四条界隈で済ませたり南座内で頂くお弁当には京の師走を感じさせる風情があります。

本年の宿泊プランで御用意するお弁当は、夜の演目にちなんだ

“花川戸観劇弁当(5,250円)”です。

お弁当の中には、演目のひとつ「助六局輪初花桜(すけろくるわのはつざくら)」に登場する“花川戸助六”の恋人“揚巻(あげまき)”にちなみ、稲荷寿司と巻き寿司が入ります。また、お弁当は、「ミシュラン京都・大阪 2010」で一つ星評価を頂きました、「京都ホテルオークラ別邸 京料理 栗田山荘」によるものです。



繊細で見た目も美しく、しっかりした味わいの「京料理 栗田山荘」の観劇弁当の内容です。

〈花川戸観劇弁当〉

レモン釜割山椒の中には、鮫肝、分葱、辛子酢味噌、紅蓼、胡麻豆腐、蒸海胆、山葵、青干ぜんまい、ずわい蟹、白酢かけ、松の実、甘鯛塩焼き等が入る。他に、まながつお西京焼き、出汁巻き玉子、車海老旨煮、黒毛和牛すき焼き風、針柚子、蒸鮑、聖護院蕪、海老芋、近江蒟蒻、穴子昆布巻き、酢取茗荷、しめじ松葉刺し、太巻き寿司、数の子、海老、椎茸、干瓢、三つ葉、鰻、稲荷寿司、等など。

★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/>