

京都ホテルオークラ

お得な ホテルのテイクアウト “おうちでプチ贅沢” をどうぞ！

【販売場所】	京都ホテルオークラ カフェ レックコート
【価 格】	炊きこみごはん用 京都産たけのこ 1,575 円/ 京都産たけのこ（ポイル） 木の芽味噌添え 1,680 円/ 京風ちらし寿司 577 円/ 入舟特製胡麻豆腐 525 円/ 京水菜パリパリサラダ 472 円/ 京生麩とゆばの春巻き仕立て 1,050 円/ 京トマトのファルス 420 円/ めっちゃおいしいゼリー3 種セット 840 円（税込み）
【販売時間】	8:00~22:30
【電 話】	075-254-2517（レックコート直通）
【販売期間】	3月18日（木）から

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、1階 カフェ レックコートにて、テイクアウト商品の販売を強化致します。

今回は、旬を意識した筍の商品2種類、「京都産たけのこ 木の芽添え」「炊きこみたけのこごはんの素」をはじめ、朝から厨房で練り上げた「入舟特製胡麻豆腐」、そしてお手軽な「京風ちらし寿司」、また、地場の野菜を使ったヘルシーな「京水菜パリパリサラダ」、「京トマトのファルス（詰め物）」そして、「京生麩とゆばの春巻き仕立て」。お手軽なスイーツとして春のゼリーが販売中です。是非、この機会にご賞味ください。





■炊きこみごはん用 京都産たけのこ 1,575 円
京都産の筍とうす揚げを、入舟の出汁で焚き込み味付けし、出汁と一緒に致しました。といだお米と軽く混ぜて炊飯器で炊くだけで上質な味わいの筍ごはんが出来ます。



■京都産たけのこ 木の芽味噌添え 1,680 円
柔らかい京都産の筍だけを選別し軽くボイルしたもの。お刺身風に、また、焼く、煮る、焚く等、様々にこの季節の旬の筍をお召し上がり頂けます。入舟特製の木の芽味噌付き。

■京風ちらし寿司 577 円
京風に少し甘めに仕上げた寿司めしに、春の香りがする蒔のとうや牛蒡を甘辛く焚き、刻み混ぜます。鰻、海老、椎茸、錦糸玉子などが上にある、多くの人に好かれるちらし寿司です。

■入舟特製胡麻豆腐 525 円
当日の朝から白胡麻を練った、水などを一切使わないピュアなコクが生きる特製胡麻豆腐です。お好みで別添えの出汁を付けてお召し上がりください。



■京水菜パリパリサラダ 472 円
京水菜のフレッシュさと苦みがポイント

■京生麩とゆばの春巻き仕立て 1,050 円
手毬麩がアクセントの京都らしい一品。

■京トマトのファルス（詰め物） 420 円
白胡麻ドレッシングに九条ネギをゼラチンで固めたものを詰めた冷製トマト



■めっちゃおいしいゼリー3種セット 840 円
抹茶パannaコッタゼリーがけ&黒豆甘露煮、ライチジュレ&ナタデココ、ブラッドオレンジ&オレンジの果肉。

★本件に関するお問い合わせは
京都ホテルオークラ 総支配人室 営業企画課 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/>