



感謝の思いを“ミモザ”に込めて

3月・4月の水曜日は **ミモザ day**

テラスレストラン ベルカントでカクテルプレゼント

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）2階テラスレストラン「ベルカント」では、2017年3月、4月の毎週水曜日を「ミモザデー」として、対象メニューをご予約のお客様にミモザカクテルをプレゼントいたします。

3月8日（2017年は水曜日にあたる）は国連の定めた「国際女性デー」。イタリアでは「ミモザの日」と呼ばれ、男性が日頃の感謝を込めて母親やパートナーにミモザの花を贈ります。

「ベルカント」ではこの日にちなみ、本企画を実施。食事を通じお客様が“身近な人に感謝の気持ちを伝える”機会を増やしたいと考えております。



対象メニューのひとつ
ランチコース「ソレイユ」

【店舗】2階 テラスレストラン ベルカント

【実施日】2017年3月、4月の毎週水曜日

【営業期間】ランチ 11:30～14:30、ディナー17:00～21:00

【内容】ご予約の上、対象メニューをご注文のお客様にミモザカクテル1杯をプレゼント

【対象メニュー】 ・ランチコース 「ソレイユ」 3,564円
・ディナーコース「イタリアンフェア ディナー」 4,752円
・アラカルト 4種 各1,900円
*いずれも税・サービス料込み

【ご予約】TEL. 075-254-2540（ベルカント直通）

《対象メニュー概要》 ※記載価格は、いずれも税・サービス料込み。

【ランチ】

◆ソレイユ 3,564円

前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートをコース仕立てで楽しめるお得なランチ。菜の花やうるい、わさび菜を合わせ、春の苦味と魚の旨みを味わえる「本日のカルパッチョ」、
「鱈のポワレ アサリと春野菜のチャウダー仕立て」、焼筍や新玉ねぎが添えられた「牛ロース肉のタリアータ 季節野菜のグリル」など春の味覚を存分に味わえます。

【ディナー】

◆イタリアンフェア ディナー 4,752円

前菜と2種から選べるパスタ、「真鯛と春野菜のアクアパッツァ」、「仔牛のカツレツ トマトとモッツァレラチーズとともに」など魚または肉を使った料理5種から選べるメインにデザートまでついた HALF コース。

【アラカルト】 各 1,900円

◆子持ち白魚のフリットと春野菜のジェノベーゼソース (写真上)

アスパラガス、スナップエンドウ、キャベツなど春野菜たっぷりのスパゲティ。バジルとチーズの風味香るジェノベーゼソースで仕上げました。子持ち白魚のフリット、うるいをトッピングして爽やかな春の味わいをお楽しみいただけます。



◆パンチェッタとタケノコのカルボナーラ仕立て

もっちりとした食感のタリオリーニにシャキシャキ食感の筍を合わせた一品。イタリアのパンチェッタの旨みをたっぷり引き出したカルボナーラ仕立てのソースを絡めてお召し上がりいただけます。

◆天使のエビと菜の花のリングイネ桜エビのトマトクリームソース

春に旬を迎える桜エビをはじめ、エビの旨みたっぷりの一品。アメリカヌソースを加えてコクをプラスしたトマトソースを絡めてお召し上がりいただけます。緑鮮やかな菜の花の苦味がアクセントに。



◆春野菜と生ハムのピッツァ (写真下)

ふんわりもっちりとした生地の上に、筍、生ハムをあしらいました。チーズがとろりと絡んだ筍の食感をお楽しみいただけます。

※リリースの内容は発表现在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡

京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>