

からすま京都ホテル 中国料理 桃李

# 「リニューアルオープン12月1日！」

烏丸四条に 232 m<sup>2</sup>/75 席 の新しい中国料理

からすま京都ホテル（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル 大証2部上場、代表取締役社長長岩孝一郎）は、「中国料理 桃李」を12月1日（水）にリニューアルオープン致します。

**【店舗概要】** からすま京都ホテルは、1983年にオープン。当時よりからすまホテル内 B1F に直営レストラン「中国料理 桃李」を運営しておりました。この度、B1F から 2階に移設。店舗面積も232平米と2倍以上に、席数も75席と大幅に増席致します。（カウンター15席、個室2部屋（1室20名様、1室8名様まで）含む）。

からすま京都「中国料理 桃李」は、京都ホテルオークラの B1F にある同店舗の姉妹店。ベースとなる広東料理は京都の食の嗜好を加味し上品に仕上げています。

「食べる辣油」のヒット商品などトレンドをいち早くキャッチする店舗ならではの味わい、楽しさもございます。テイクアウトコーナーでは、「食べる辣油」「からい醤(じゃん)」「干し大根の食べる辣油漬け」はじめ「究極の杏仁豆腐」等の歴代の人気テイクアウト商品もご購入できます。

**【内 観】** 烏丸通りに臨む大きな窓面がアクセントとなりシックな柔らかいブラックの色調をベースに、気軽な中にもダイニングスタイルのモダンさを配しました。烏丸四条の賑わいを見おろせる広々とした明るい店内です。厨房・客席間を一部ガラスで仕切り、ダイナミックな中国料理を調理する姿が、テーブル席からご覧いただけます。

**【特 典】** ワンコインお得クーポン / ディナー4,389円（税サ込み）以上のオーダーを頂きましたお客様には500円の割引き券をお渡しいたします。12月1日～12月22日まで



■新たな賑わいを見せる京都・四条烏丸エリア。オフィス関係、観光客、そして界隈の女性客など新たな層を取り込めるお洒落で楽しい店舗にリオープン致します。

<b>【営業時間】</b>	ランチ 11:00~14:30 (土・日・祝11:00~15:00) ディナー 17:30~21:00
<b>【席数】</b>	全席75席
<b>【電話番号】</b>	075-371-0141 (からすま桃李 直通)
<b>【リニューアル施工費】</b>	約7千万円
<b>【料金 (税サ込)】</b>	

ランチ	平日限定麺セット	¥1,200
	ウィークデーランチ	¥1,500
	お粥ランチ	¥2,310
	飲茶セット	¥2,310
	オーダーバイキング	¥2,887
ディナー	リニューアル記念メニュー	¥4,389
	コースメニュー	¥5,775~

他単品メニューも多くそろえております・



左写真  
お粥ランチ (1人様分)  
/2,310円  
棒棒鶏サラダ  
飲茶せいろ  
海鮮/季節の野菜/干し貝柱と  
烏龍茶、お粥のセレクト  
鮮魚の蒸し物葱ソース  
など

右写真  
ディナーコース / 5,775円  
特選冷菜の盛り合わせ銘々盛り  
小さなふかひれの姿煮込み  
北京ダック  
(カービングサービス)  
甘鯛の蒸し物黒豆味噌風味  
九条葱と和牛の炒め  
冬野菜の生湯葉の煮込み  
車海老の上海香醋ソース  
桃李特製葱そば  
究極の杏仁豆腐  
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](mailto:sakata@kyotohotel.co.jp) <http://www.kyotohotel.co.jp/>