

京都ホテルオークラ  
鉄板焼 ときわ  
「オークラ特製  
黒毛和牛ハンバーグのランチ」

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 榊京都ホテル、大証2部上場 代表取締役社長 平岩孝一郎）は、直営レストラン（10店舗）のランチタイムの商品において価格帯を下げた商品を投入し活性化を図ります。

【販売場所】	17階 鉄板焼 ときわ
【価格】	2887円（税サ込）
【販売時間】	11:30～14:30 平日限定
【販売期間】	7月5日（月）～
【電話】	075-254-2536（鉄板焼 ときわ直通）

鉄板焼 ときわ（17階）のランチに、7月5日（月）より、贅沢ハンバーグが登場します！なんと黒毛和牛を使い、ホテルの鉄板焼のグレードを感じるジューシーさ。贅沢ランチに仕上げました。おまけに目玉焼きが付き、パワフルさが目立ちます！サラダにはカルシウムたっぷりの雑魚がいっぱい、スープはヴィシソワーズ。デザートは抹茶ババロア等のスイーツのフルーツ添え。プラス600円で、数あるデザート食べ放題！と、コストパフォーマンス抜群、味のほうはお墨付きの、予約殺到のランチです。※「鉄板焼 ときわ」は、最上階17階にあり、西山、北山、御所等の眺望が素晴らしく、カウンター、ドーム型個室などによる全60席の店舗になります。

<内 容>

- 黒毛和牛ハンバーグ150グラム
- ビシソワーズ
- 雑魚サラダ
- パンまたはライス
- デザート（デザート食べ放題 +500円）
- コーヒー又は紅茶



★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](mailto:sakata@kyotohotel.co.jp) <http://www.kyotohotel.co.jp/>