

2019年7月9日
京都ホテルオークラ

＝ホテルグルメとともに宵山めぐり＝

7月15日・16日 祇園祭 うまいもの屋台

揚げカレーピザやエビのマヨネーズソースなど
新メニュー5種がラインアップ

からすま京都ホテル（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）では2019年7月15日（月・祝）、16日（火）の2日間、恒例の屋台販売をホテル前で実施いたします。フランベのパフォーマンスが見応え十分の「ビーフステーキ」、「ステーキ丼」のほか、単品で新登場の「四川風麻婆豆腐」、スパイシーな「揚げカレーピザ」、「冷やしうどん」など5つの新メニューを含む、和・洋・中全17種類がラインアップ。ドリンクは定番の生ビールの他、8種類のカクテルをご用意いたします。

夏にぴったりのホテルグルメで、京都内外のお客様が集まる祇園祭を盛り上げてまいります。

【開催日】2019年7月15日（月・祝）、16日（火）

【場 所】京都市下京区烏丸通四条下ル「からすま京都ホテル」前

【時 間】18:00～22:00

【お問い合わせ】からすま京都ホテル 宴会予約係 TEL. 0120-366-641（9:00～19:00）

◆フードメニュー

ステーキ丼	1,200円
ビーフステーキ	1,000円
エビのマヨネーズソース NEW	各600円
四川風麻婆豆腐丼	
北京ダッククレープ包み	
イタリアンミートボール（6個）	
揚げカレーピザ NEW	
四川風麻婆豆腐 NEW	各500円
天むす NEW	
鮎の塩焼き	
帆立・蛸の炭火串焼き	
冷やしうどん NEW	各300円
エビフライ	
三元豚の串カツ	
枝豆	
揚げたてコロッケ	各200円
アイスクリーム	

*記載の金額は、税込みです。



◆鉄板で焼き上げる、一番人気の「ビーフステーキ」。(左上)
◆今年は単品でも登場の「四川風麻婆豆腐」は山椒やねぎ油の香りを利かせた一品。(右上) ◆ほんのり甘いタレが海老の風味をひきたてた新メニュー「天むす」。(左下) ◆桃李の人気メニューが屋台でも登場の「エビのマヨネーズソース」。(右下)

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

本件リリースに関するお問い合わせ先

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

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp