

2021年2月24日
京都ホテルオークラ

ひとり一つずつ。おうちで祝う、ひなまつり。 テイクアウト ちらし寿司・てまり寿司セット

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）は2021年3月1日（月）～3月3日（水）の3日間、ちらし寿司とてまり寿司を彩りよく1つの箱に収めたテイクアウト商品を販売いたします。

京都ホテルオークラではこれまで、ひなまつり期間に合わせて「ひなまつりケーキ」を販売してまいりました。コロナ禍で、ご自宅で食事をする方が増えていることをふまえ、お祝い事の食事をご自宅で彩り豊かにしたいとの思いから新商品の販売を決定。ちらし寿司と、てまり寿司を彩りよく合わせ、食べきりサイズでご用意しました。大人もお子様もひとり一つずつ、ご家族でお楽しみいただきたいと考えております。

【商品名称】京料理 入舟特製 ちらし寿司とてまり寿司
「陽光と芽吹き」

【販売店舗】京都ホテルオークラ カフェ「レックコート」

【販売期間】2021年3月1日（月）～3月3日（水）

【ご予約受付】受付中～お渡し日の2日前の正午まで

*最終受付：3月1日（月）正午

【お渡し時間】11:00～20:00

【価格】2,160円（消費税込）

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.075-254-2517（10:00～20:00）



▲ 新商品「陽光と芽吹き」

筍、桃の花びらに見立てたゆり根、木の芽など早春の彩りを合わせたちらし寿司、菜の花漬や穴子、鯛などを使ったひとロサイズのてまり寿司の両方をお楽しみいただけます。

<関連商品> 「ひなまつりケーキ」



ホテル1番人気のショートケーキを、ひなまつり仕様にした定番人気商品。

3月1日（月）から3日間限定の販売で、約15cm角3,564円（消費税込）。

*ご予約はお渡し日前日15:00まで受付

*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 Since 1888 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