

2021年6月28日
京都ホテルオークラ

京の伝統野菜 “賀茂なす” をまるごと！ ＜中国料理 桃李＞夏季限定「賀茂なすの麻婆仕立て」

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7月1日（木）～8月31日（火）の期間、中国料理「桃李」にて、「賀茂なすの麻婆仕立て」を提供いたします。

本メニューでは、夏に旬を迎える京の伝統野菜「賀茂なす」をまるごと1個使用。2017年の提供開始以来、この時期だけの限定メニューとして人気の一品です。山椒や生姜、唐辛子でスパイシーに仕上げた京都の夏の味覚をお楽しみいただきます。



締まった肉質が特徴の賀茂なすに、甘味噌で風味付けした牛ミンチをたっぷり絡めたジュシーで食べ応えのあるひと皿。賀茂なす特有の丸みのあるフォルムを生かし、中をくりぬいた賀茂なすを器に見立て、見た目もダイナミックに仕上げました。

唐辛子の辛さ、葱と生姜、山椒の香りが食欲をそそる夏にぴったりの一品です。

【提供店舗】中国料理「桃李」（京都ホテルオークラ 地下1階）

【販売期間】2021年7月1日（木）～8月31日（火）

【価格】小盆 [2-3名様] 4,235円（消費税・サービス料込）

【営業時間】ランチ 11:30～14:30 (L.O.) / ディナー 17:30～19:00 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL.075-254-2543（桃李直通）

*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