

2023年2月15日

ホテルオークラ京都



創業 135 周年記念で“東経 135 度”の食材めぐり

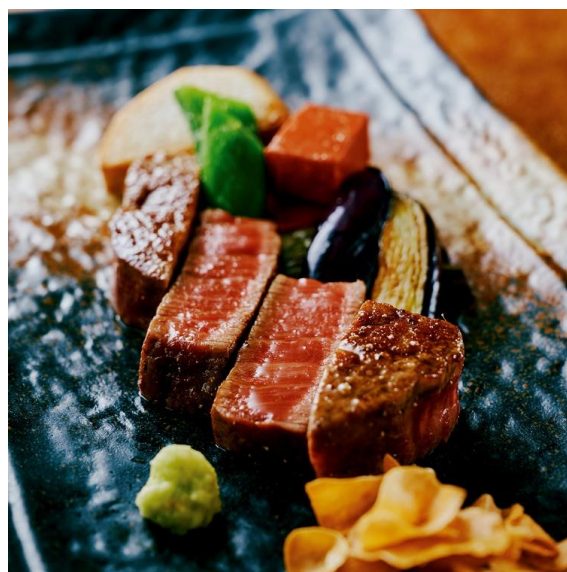
第 1 弾「鉄板焼 ときわ」にて

“東経 135 度”にちなむ特別コース料理を提供

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、創業 135 周年を記念して“東経 135 度”にある地域の食材をクローズアップしたメニューシリーズを 2023 年 3 月より館内レストランにて提供いたします。第 1 弾は鉄板焼レストラン「ときわ」にて、特別コース「時の懸け橋」を 3 月 1 日(水)～5 月 7 日(日)の期間提供いたします。

ホテルオークラ京都は 2023 年に創業 135 周年を迎えたことに合わせ、年間を通じてさまざまな記念企画を実施しております。その一環として、ホテルが創業した 1888 年に「東経 135 度」の時間が日本標準時となったことに着目し、兵庫県明石市を訪ねる日帰り旅行企画「季節の旅」などを企画してまいりました。

今回の特別コース「時の懸け橋」では、東経 135 度にある地域(明石をはじめとする兵庫県、丹波・丹後地域)の食材をクローズアップ。明石の鯛や淡路島の蛸を使った前菜を皮切りに、酒どころとして知られる灘(なだ)の日本酒ソースを合わせた丹後ぐじ、神戸ビーフの鉄板焼など、時を超えて愛されてきた各地域の名物を一度にお愉しみいただけます。“135”をキーワードに、ちょっぴり春の旅気分を味わっていただきたいと考えております。



特別コース「時の懸け橋」より、前菜とメインのステーキ

◆概要

【商品名】創業135周年記念 特別コース「時の懸け橋」

【提供店舗】鉄板焼 ときわ(ホテルオークラ京都 17階)

【期間】2023年3月1日(水)～5月7日(日)

【時間】ランチ 11:30～14:30(L.O.)／ディナー 17:30～20:00(L.O.)

【価格】26,620円 *記載の金額には全て消費税・サービス料込を含みます。

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2536

【メニュー】

- 明石産真鯛の昆布締めと淡路島産蛸の炙り
季節野菜とともに
- 丹後ぐじの鉄板焼 灘の酒ソース
丹波黒豆とシラスの焼リゾット
- 季節の野菜サラダ
- 神戸ビーフ サーロインステーキ 60g
または
京都丹波・平井牛 フィレスステーキ 80g
- 焼野菜
- 御飯／香の物／味噌汁
- デザート



丹後ぐじの鉄板焼

*食材の入荷状況等により、内容が変更になる場合がございます。

*リリースの内容は発表現在のものです。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

ホテルオークラ京都 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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp