京都ホテルグループ ｜2018年 3月4月｜ インフォメーション ｜

からすま京都ホテル

青鮫 ふかのひれの姿煮込み ～「青鮫 ふかのひれコース」より～

希少価値の高い青鮫の尾びれは、肉厚でプリプリの食感が味わえる極上のひと皿。見た目にも美しい太い金糸は食べ応えも十分。深みのある濃厚なスープが絡まる、桃李自慢の逸品をご堪能ください。

中國料理 桃李 TOH-LEE

青鮫のふかのひれを姿のまま贅沢に。

ランチ
ディナー
「青鮫 ふかのひれコース」
¥10,000（¥11,880）

冷菜の盛り合わせ 銘々盛り／青鮫 ふかのひれの姿煮込み／
北京ダック／ロブスターの蒸し アメリケーヌソース または
近江牛のやわらか煮 熟成8年黒酢ソース／
かに肉とレタスの炒飯／マンゴープリン

メイン料理は、西洋のソースにねぎ油などを加え、趣向を凝らした中国料理へと昇華させた「ロブスターの蒸しもの」、または一晩寝かせてやわらかく煮込んだ牛肉を濃厚な黒酢ソースと絡めた「近江牛のやわらか煮」からお選びいただけます。

中国料理 桃李 料理長
竹野 亮

希少な「青鮫 ふかのひれの姿煮込み」を愉しむ特別コースをご用意いたしました。桃李伝統のスープに絡む肉厚のふかのひれをはじめ、季節を彩る前菜や豪華食材を使用したメイン料理など、本格中国料理を心ゆくまでご堪能ください。

ランチ
「ランチオーダーバイキング」
大　人 ¥2,700（¥3,207）　こども ¥1,350（¥1,603）

※2名様より承ります。　※こども料金は4歳～小学生。

前菜／スープ／飲茶／メイン料理／炒飯 または 麺／10種のデザート
〈土・日・祝は 二部制〉 ①11:00～／②13:30～

ランチ
ディナー
「三都美麗」 ¥5,000（¥5,940）

冷菜の盛り合わせ 銘々盛り／海の幸入りふかのひれのスープ／
カツオのたたき 四川風ソース／海老とアスパラガスのXO醤炒め／
豚バラ角煮の甘辛ソース／筍と牛肉の炒飯／いちご入り杏仁豆腐

中国料理 桃李 TOH-LEE
2F 中国料理　桃李　ランチ11:30～14:30（土・日・祝11:00～15:00）／ディナー17:30～21:00
TEL.075-371-0141（直通）　（全107席〔カウンター8席／個室4室〕＊個室は最大32名様まで）
個室は各種宴会をはじめ、お顔合わせ・ご結納・ご法要の際にもご利用ください。 ご予算に応じて各種宴会承ります。 個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。

日本料理の技が光る華やかな「花見弁当」。

お食事処 入舟 料理長
藤川 智史

豊かな春の美味をお愉しみいただける「花見弁当」。旨み極まる旬の食材を彩りよく繊細に盛り込みました。心待ちの春を愛でる、和食の真髄に触れたこの時季ならではの香りや味わいを、様々にご用意しておりますので、ぜひお越しください。

ご昼食
「花見弁当」 ¥2,500（¥2,970）

松花堂弁当
口 取 り／さわら木の芽焼き 出し巻き玉子 芽生姜
うすい豆豆腐 サーモン手毬寿し 菜の花
えび旨煮 うるいのナムル カステラ 鴨ロース
造　り／季節のお造り二種 あしらい一式
焚　物／大根含め煮 ひろうす 筍 鶏牛蒡いなり しろ菜
御　飯／梅ひじき御飯 香の物 味噌汁

揚　物／大えび きす 蕗の薹 舞茸 桜葉 天出し汁 おろし 生姜
菓　子／抹茶みるく寄せ いちご 小倉あん

ご昼食
「入舟御膳」 ¥2,000（¥2,376）
前菜／造り／焚物／焼物／揚物／御飯／菓子

ご夕食
「室町御膳」 ¥3,200（¥3,801）
前菜／造り／焚物／焼物／揚物／蒸物／御飯／菓子

ご昼食
ご夕食
季節の会席
¥4,300（¥5,108）

3月「早春の息吹」
4月「芽吹きの春」

前菜／煮物椀／造り／焼物／
揚物／焚物／御飯／菓子

上品な味わいと歯ごたえを楽しむ「筍はさみ揚げ」、彩りも華やかな「さくらえび御飯」の香ばしい風味、春の歓び満ちる美食の数々をお愉しみください。

お食事処
B1 お食事処　入舟　ご昼食11:30～14:30／ご夕食17:30～21:00
TEL.075-371-0140（直通）　（全62席〔カウンター10席／個室4室〕＊個室は最大20名様まで）
個室は各種宴会をはじめ、お顔合わせ・ご結納・ご法要の際にもご利用ください。 ご予算に応じて各種宴会承ります。 個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。

BAR ANCHOR バー アンカー

B1 バー アンカー 17:00～24:00

TEL.075-371-0142（直通）

「ストロベリー バニラ モヒート」

¥1,800（¥2,138）

たっぷりと使用した旬のいちごと、8年熟成の高級ダークラム「バカルディ エイト」、京都産ミント、濃厚なバニラアイスクリームが奏でる新感覚のモヒートは、お食事の後にもおすすめのデザートカクテルです。

INFORMATION

歌声喫茶

4月17日（火）

ご予約制

今甦る昭和の青春。肩寄せて歌ったあの頃をもう一度。
懐かしい歌をご一緒に歌いませんか？

ソングリーダー 小泉陽子／フォークソンググループ“下園弘明&フレンズ”

歌声喫茶

～京都に響け、我らの歌声～

【時間】 受付 11:30～　食事 12:00～13:15
歌声喫茶 13:30～15:30

歌声喫茶の休憩中にコーヒーをサービス

【料金】 ¥5,000　お食事内容をお選びください。

①2F 宴 会 場「双舞」和風弁当
②2F 中国料理「桃李」ランチコース
③B1 お食事処「入舟」特別御膳

表示金額は1名様料金、税・サービス料を含みます　各種割引対象外

宴会予約係 0120-366-641（9:00～19:00）

個室プラン

飲み放題付き

ゆったり個室で楽しむ歓送迎会。賑やかに料理を囲んで乾杯！

お顔合わせ・会食にもおすすめ

お食事処「入舟」

¥5,000　¥6,000　¥7,000

4名様より　個室料・税・サービス料込み　各種割引対象外

「入舟」TEL.075-371-0140（直通）

1週間前までの予約で1品プレゼント！

中国料理「桃李」

¥5,500　¥7,000　¥8,500

4名様より　個室料・税・サービス料込み　各種割引対象外

「桃李」TEL.075-371-0141（直通）

（ ）内の表示金額は、税・サービス料を含みます。表示金額は、1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。　写真はすべてイメージです。
2018年3月1日（木）～4月30日（月）までのご案内となっております。　掲載内容は一部変更する場合がございます。

京都ホテルグループ KARASUMA KYOTO HOTEL

130 YEARS 1889-2019

〒600-8412 京都市下京区烏丸通四条下ル
地下鉄烏丸線「四条駅」④・⑥出口すぐ・阪急「烏丸駅」西出口㉓
TEL.075-371-0111（代表） http://karasuma.kyotohotel.co.jp/

COL 18-02-72000