

中国料理「星ヶ岡」の美食テイクアウト ホテルメイドプリン&話題の『らぁ油』販売開始

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 宮島芳明) B1F、中国料理「星ヶ岡」では2010年5月26日より、店内でも好評のホテルメイドプリンとシェフ特製「らぁ油」のテイクアウト販売を開始します。

スイーツは完熟マンゴー果肉があふれる『マンゴープリン』とコクのある風味が楽しめる『黒胡麻プリン』の2種。”自宅でも味わいたい!“というお客様からの多くの要望にお応えし、この度販売が実現しました。

今人気の『らぁ油』は、「星ヶ岡」のシェフが手作りにした、ここでしか入手できないこだわりの逸品。香りよく、コクや旨みを含みながらもさらりとした味わいは、お料理に深みと美味を添えます。詳細は以下の通りです。

中国料理「星ヶ岡」の美食テイクアウト 概要

【日時】 2010年5月26日(水)より販売

【場所】 京都東急ホテル B1 中国料理「星ヶ岡」



①完熟ペリカンマンゴープリン 1個 630円

②黒胡麻プリン 1個 420円 (税・サ込)



濃い黄色に熟れたペリカンマンゴーが何とプリンのお腹を占め贅沢な果肉感が楽しめる「マンゴープリン」。「黒胡麻プリン」には胡麻のコクと風味を詰め込みました。カシューナッツと一緒に楽しい食感をご賞味下さい。

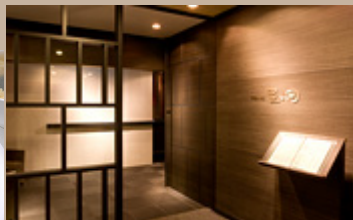


③さっぱりとした「らぁ油」
 110ml入 525円 (税・サ込)

ヘルシーなサラダオイルに八角・シナモンスティック・ローリエ・四川唐辛子を加えて二日間かけて丁寧にシェフが手作りにしました。薫り豊かでコク深くさっぱりしたラー油は様々なお料理の仕上げに。クセになる旨みをお試し下さい。



《5/19～25 京都伊勢丹B1催事会場にて販売!》



中国料理「星ヶ岡」とは...



東京・永田町のキャピトル東急ホテルで国内外を問わず多くのお客様に愛された中国料理レストラン。素材の持つ旨みを大切に季節感溢れるメニューを京の歴史ある建物に特徴的な色調でまとめ落ち着いた空間でご堪能いただけます。

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当:小川原(おがわら)ノ松下

Phone: (075)341-2718 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp