

～中国料理『星ヶ岡』開業2周年記念～

豪華「ふかひれ姿煮」を堪能する記念優待コース登場！

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 宮島芳明)ロビー階 中国料理「星ヶ岡」は2010年10月1日、開業2周年を迎えます。これを祝し10月1・2日の2日間、星ヶ岡自慢の「ふかひれの姿煮」が楽しみいただけるスペシャルメニューを販売いたします。

中国料理 **星ヶ岡**

「星ヶ岡」は東京・永田町のキャピトル東急ホテルで国内外問わず多くのお客様に愛された中国料理レストラン。2008年10月1日京都東急ホテルにオープンしました。漆喰の白壁や町屋格子をあしらった京風モダンな空間で、上海料理をベースにした本格中国料理をご賞味頂けます。

「星ヶ岡」の看板メニューといえるのは、上海料理の真骨頂であり煮込み料理の代表格「ふかひれの姿煮」。一番美味しい尾びれを使用し、1日かかりで蒸し上げ特製ソースで柔らかく煮た姿煮は味に定評を頂いております。そこで、2周年を記念し「星ヶ岡」自慢のふかひれが味わえる「ふかひれの姿煮ランチ」と、「謝恩特別ディナー」をお手頃な価格でご用意。この機会に至高の風味をご堪能ください。詳細は以下の通りです。

■■■ 中国料理「星ヶ岡」OPEN2周年スペシャルメニュー “概要” ■■■

【日時】2010年10月1日(金)・2日(土) **2日間限定** 【場所】中国料理「星ヶ岡」(ロビー階)

【時間】ランチタイム：11:30～14:30 (L.014:00) /ディナータイム：17:00～22:00 (L.021:30)

《ランチタイム限定》『ふかひれの姿煮ランチ』

(通常 3,243円) ⇒ **記念優待価格 2,300円**

三種盛り小前菜／ふかひれ姿煮／スープ／御飯／ザーサイ／デザート三種盛合せ (写真左)

《ディナータイム限定》『謝恩特別コース』

(通常 13,860円) ⇒ **記念優待価格 10,000円**

色とりどりの前菜盛合せ／北京ダック

ふかひれの姿煮 青菜添え／京豆腐の上海蟹ミソ煮込み

伊勢海老と九条葱の四川唐辛子炒め／星ヶ岡特製タンタンメン

国産サーロインの黒胡椒風味のオイスターソース

本日のデザート3種盛り (写真右)



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)／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ル(西本願寺北側)

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