

Press Release

2016年8月22日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

秋涼の嵐山で、季節の美味を味わう

レストラン「京 翠嵐」、「茶寮 八翠」にて新メニューを提供

2016年9月1日(水)から10月31日(月)まで

「^{すいらん}翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」(所在地:京都市右京区、総支配人:河本 浩)では、9月1日(水)~10月31日(月)の期間中、初秋の美味をご堪能いただけるメニューを、レストラン「^{きょう すいらん}京 翠嵐」ならびに、「^{さりょう はつすい}茶寮 八翠」にてご提供いたします。

爽やかな秋の始まりにふさわしい滋味溢れるお料理を、千年変らぬ絶景を望む特等席でお楽しみください。

レストラン「京 翠嵐」

ディナー会席「^{きんしゅう}錦繡」

汲出しに始まり、「名残・奔り・匂」の素材を上品に盛り付け季節の移ろいを感じていただける八寸や、油の乗った戻り鰹を藁で燻しながら薫りと共にご提供する焼物など、WASHOKUの技法とフランス料理の美意識が融合した、目と舌で楽しめる会席料理です。シェフこだわりの京都産チーズや、鴨肝の奈良粕漬など、季節の素材と共に楽しみいただける逸品もコースに華やぎを演出します。築100年超の趣のある邸宅空間内で、初秋の情景と共に匂の素材をご堪能ください。



ディナー会席「錦繡」八寸イメージ(9月)

提供期間: 2016年9月1日(木)~10月31日(月)

料金: 21,000円(税金・サービス料別)

【メニュー内容】

汲出: 秋涼の嵐山をイメージした水

先付: 才巻海老うのにのせ 柚子釜

向付: いちじくと近江牛の炭火焼き

御造里: しま鮓、鮪、真鯛

山葵、湯浅醤油、ヴァンテージオリーブオイル

御椀: 鱧、松茸、すだち、銀杏
 焼物: 戻り鰹燻し
 箸休め: かき氷とキャビア
 八寸: 名残と奔りと旬
 名残: 茄子、奔り: くり、旬: 柿、鴨
 炊合: 卵の花とトリユフ
 進肴: ^{フォアグラ}鴨肝 奈良粕漬け
 湯桶: ご飯、香の物、煎茶
 乾酪: 京都産チーズ
 主菓子: ラグジュアリーコレクション 秋 2016



ディナー会席「錦繡」焼物イメージ(9月)

ご予約: TEL : 075-872-1555
 (レストラン「京翠嵐」直通)

^{みやび}
 ランチ会席「彩雅」

平安時代の貴婦人が、十二単の布色目を重ねて季節を表現し楽しんでいた日本独自の色遊び「^{かさねいろめ}襲色目」をテーマに、月替りのメニューをご提供しているランチ会席「彩雅」。9月は色目「^{しおん}紫苑」(薄色(紫)×青(緑))を茄子や笹巻などで、10月は「^{はじめみじ}櫛紅葉」(蘇芳(赤紫)×黄)を銀杏や秋刀魚など旬の食材を使用し表現いたします。八寸は、蓋を開けると姿を現す美しい宝石のような9種の旬味を、そして素材の味を生かし丁寧に調理された温物、こだわりのスペイン産ヴァンテージオリーブオイルと共に楽しむ新鮮な旬野菜など、お料理から季節を感じていただけるランチ会席です。



ランチ会席「彩雅」八寸イメージ(9月)

料金: 4,500円(税金・サービス料別)

提供期間: 2016年9月1日(木)~9月30日(金)

襲色目テーマ: 「^{しおん}紫苑」(薄色(紫)×青(緑))

【メニュー内容】

汲出

先付: 旬野菜の和風バーニャカウダ
 ヴァンテージオリーブオイルと共に

八寸: 戻り鰹叩き 薬味一式、鮭素焼き、笹巻麩、水晶茄子 もろ味、白菜 栗麩 胡麻和え、占地擬制豆腐、海老菊花寿司、子持ち鮎甘露煮、蛸柔らか煮 小芋 南京

温物: 淡路産たまねぎと彩り木の子餡掛け山葵添え

御食事: 大根と揚げのかやく御飯、留椀、香の物

主菓子: ラグジュアリーコレクション 秋 2016



ランチ会席「彩雅」温物イメージ(9月)

提供期間: 2016年10月1日(土)~10月31日(月)

襲色目テーマ: 「^{はじめみじ}櫛紅葉」(蘇芳(赤紫)×黄)

【メニュー内容】

汲出

先付： 旬野菜の和風バーニャカウダ ヴィンテージオリーブオイルと共に
八寸： 鯖卵の花和え あしらひ一式、銀鱈味噌漬、茶巾糍、银杏 松葉差栗し 紅葉糍、菊菜 栗糍 胡麻和え、半熟玉子
栗甘露煮、鯛小袖菊花寿司、子持ち鮎甘露煮、秋刀魚筒煮 松茸小芋、
温物： ふろふき大根と森嘉の厚揚げ
御食事： 松茸ときのこのかやく御飯
主菓子： ラグジュアリーコレクション 秋 2016

ご予約： TEL : 075-872-1555 (レストラン「京 翠嵐」直通)

「茶寮 八翠」

和のアフタヌーンティー

保津川と嵐山の絶景が楽しめるカフェ「茶寮 八翠」にてご提供中の「和のアフタヌーンティー」が、9月からより贅沢に、15アイテムの構成にグレードアップいたします。

和・洋のおぞよ*とライスぼんぼん、シェフ特製3種の京野菜チャツネと米粉パン、シェフ特製スープ、季節の上生菓子など、和洋様々な美味をお楽しみいただける内容です。

「茶寮 八翠」の風韻と格別な味に酔いしれる午後のひと時をお過ごしください。

※おぞよ(御雑用)・・・京ことばで「おかず」の意味



「和のアフタヌーンティー」イメージ

提供期間： 2016年9月1日(水)～10月31日(月)

料金： 3,367円(税金・サービス料別)

【メニュー内容】

米粉パンと京野菜のチャツネ： 九条ねぎとオレンジのチャツネ カルダモン風味、冬瓜と水菜のチャツネ コブミカンの香り、
蕪とリンゴのコンフィチュール シナモン風味

おぞよとライスぼんぼん： 和のおぞよ：こだわりの漬物、本日の刺身、酢味噌和え
洋のおぞよ：アボガドと海老のカクテル、スモークサーモンのタルタル、鴨のロースト
ライスぼんぼん(3種)

スープ： シェフ特製スープ 色々野菜チップスと豆乳シャンイを添えて

水物： 上生菓子

【お飲み物】

12種類のフレーバーティー、コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、抹茶ラテ、煎茶、焙じ茶のセレクションからお好きなだけお召し上がりいただけます。

ご予約： TEL:075-872-1222(「茶寮 八翠」直通)

きょう すいらん

レストラン「京 翠嵐」について

レストラン「京 翠嵐」では、京の季節の食材を生かしながら世界無形文化遺産“WASHOKU”の伝統である会席料理の技法にフランス料理の美意識を融合した新しいスタイルの料理を提供いたします。川崎正蔵の別荘として建てられ、嵐山御殿と称された豪壮華麗な旧「延命閣」の金砂子を用いた床の間や、川崎家の家紋入り七宝の釘隠などを修復・復元し、そこに組紐をイメージしたシャンデリアや朱色の家具を配した邸宅空間がお楽しみいただける“トラディショナル”かつ“モダン”なレストランです。

[席数] 60席（ダイニング44席、鉄板焼「観山」4席、個室「松月」12席）

[営業時間] 7:00a.m.～9:00p.m.



「京 翠嵐」内観イメージ

さりょう はつすい

「茶寮 八翠」について

築 100 年を超える歴史的建造物 旧「八賞軒」の伝統を現代に継承する「茶寮 八翠」。歴史上の多くの貴人が愛した保津川と嵐山の景色を四季折々にテラスから望めます。

絶景を愛でる特等席とお茶菓子や「むしやしない」※で、旅のひとつきをおもてなしいたします。

[席数] 48 席（テーブル席 30 席、個室 1 室 4 席、テラス席 14 席）

[営業時間] 11:00a.m.～5:00p.m.（季節により変動いたします）

※ むしやしない...京ことばで、一時的に空腹を満たすことやその食べ物のこと。



「茶寮 八翠」イメージ

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

ラグジュアリーコレクション(The Luxury Collection®)は、かけがえのない永遠の思い出となるような、個性あふれる特別なご滞在をお届けする、選り抜きのホテルおよびリゾートです。世界中のお客さまのために世界で最も刺激的かつ理想的な滞在先を提供します。各ホテルおよびリゾートはその地域の特色と伝統が息づく、まさに滞在先の魅力と歴史への入口です。美しい内装と見事な外観、洗練されたサービス、最新の設備を備え、他では味わえない充実したご滞在をお約束します。ラグジュアリーコレクションは、欧州一有名かつ象徴的なホテルのコレクションとしてCIGAブランドのもと、1906年に誕生しました。現在、世界30カ国を超える活気あふれる都市と魅力的な滞在先に、100軒を超える豪華な一流ホテルとリゾートが名を連ねています。ラグジュアリーコレクションでは、各ホテルの独自の伝統や独特の個性を大切にする一方で、比類なきサービスや気品と格式で常にお客さまの期待を上回る、受賞歴のあるホテルが複数あります。その多くが数世紀もの歴史を誇るもので、いずれも世界の一流ホテルとして国際的に高く評価されています。詳細は、www.luxurycollection.com をご覧ください。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 マーケティング 佐藤 佳子

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:yoshiko.sato@suirankyoto.com