

Press Release

2016年10月06日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

秋深まる京の奥座敷・嵐山にて味わう季節の逸品

レストラン「京 翠嵐」、「茶寮 八翠」にて新メニューを提供

2016年11月1日(火)から12月22日(木)まで

すいらん
「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、11月1日(火)～12月22日(木)の期間中、秋景の美味をご堪能いただけるメニューを、レストラン「京 きょう すいらん 翠嵐」ならびに、「茶寮 さりょう はつすい 八翠」にてご提供いたします。



翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 嵐山を借景とした日本庭園 秋イメージ

古くから景勝地として歴史上多くの貴人に愛されてきた嵐山。紅葉の季節には錦織り成す山々がこの土地を訪れる人々を魅了し続けています。

翠嵐では、かんふう 観楓の季節にふさわしいお料理の数々をそろえ、景観と共にご堪能いただけるメニューをご提供いたします。

秋の爽やかな風の中での嵐山散策と季節の美味を存分にお楽しみください。

レストラン「京 翠嵐」

ディナー会席「錦繡」きんしゅう

盛秋の季節を祝福するかのように輝きを放つ旬食材を、嵐山の秋景にみたくて盛り付けた13品からなるコース料理です。

温かいカカオティーから始まり、銀杏、栗、松茸など秋を象徴する素材をふんだんに使用したお料理の数々、そして清秋から冬にかけて移ろう季節を食材で表現する八寸など、一皿一皿にシェフのこだわりを感じていただけます。

古くは「嵐山御殿」とも銘打たれた築百年の邸宅空間にて、嵐山の紅葉を愛でながら季節の美味をご堪能ください。

提供期間： 2016年11月1日(火)～12月22日(木)

料金： 21,000円(税金・サービス料別)

【メニュー内容】

汲出： 冬の始まり(カカオティー)

先付： 銀杏、くり、うに、松葉刺し

向付： 祇園祭の思い出 鱧、粽、白みそ、餅

御造里： 鮪、鯛

ワサビ、湯浅醤油、オリーブオイル

御椀： 七谷赤鶏、真蒸、松茸トリュフ

焼物： まな鯉 杉板焼

箸休め： 海苔のグラニテとキャビア オリーブオイルを添えて

八寸： 名残と奔りと旬

名残： 子持ち鮎、奔り： 子鹿、旬： 葱

炊合： 風呂蕪 柚

進肴：フォアグラ 鴨肝 奈良粕漬

湯桶： 国産ブランド米と煎茶、または

稲庭うどん からすみと共に

乾酪： カマンベールとりんご

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)



ディナー会席「錦繡」先付イメージ



ディナー会席「錦繡」向付イメージ



ディナー会席「錦繡」焼物イメージ

みやび
ランチ会席「彩雅」

十二単の布色目を重ねて季節を表現し愉しんでいた日本独自の色遊び「襲色目」^{かさねいろめ}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」。旬の素材やあしらいを、目に美しく食べて美味しいお料理に仕上げました。

旬野菜をこだわりの和風バーニャカウダソースと共にお召し上がりいただける先付、吹き寄せ盛りの八寸、季節の炊き込み御飯などこの次期ならではの味覚を、綾錦を纏った秋の嵐山と共にお愉しみください。

料金： 4,500 円(税金・サービス料別)

提供期間： 2016年11月1日(火)～11月30日(水)

襲色目テーマ：「紅葉」(紅×濃赤)^{こきあか}

【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：鮪椿 椿の葉 紅葉の葉、鯛味噌漬け 菊蕪、紅葉人参 蕪煮、銀杏 松葉刺し 紅葉麩、柿 きのこの胡麻和え 菊花、蟹 むかご真蒸 栗甘露煮、サーモンみかん鮭、諸子甘露煮、いちよう有平 蓮根チップ

温物：海老芋吹き寄せ 鮓かけ

御食事：鯛 小豆御飯 生姜の薫り、留碗、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」八寸イメージ(11月)



ランチ会席「彩雅」御食事イメージ(11月)

提供期間： 2016年12月1日(木)～12月22日(木)

襲色目テーマ：「氷重」(鳥ノ子(淡い黄色)×白)^{こおりがさね}

【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：鳥賊造り 糸雲丹 あしらい一式、サーモン利休幽庵 松の実焼き 菊蕪、京かんざし 大根 もろみ、銀杏 松葉刺し 梅麩、水菜 きのこおしたし、蟹松風 栗甘露煮 雪輪蓮根、鯛 蕪 押し鮭、諸子甘露煮、丸十蜜煮 慈姑酢取り

温物：鯖 蕪蒸し

御食事：しそ御飯、師走そば、香の物

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

紅に染まる嵐山と翡翠色に輝く保津川の美しいコントラストが望める「茶寮 八翠」。

「和のアフタヌーンティー」は、古から変らぬ光景と共に贅沢な時間をお過ごしいただける逸品です。シェフ特製の京野菜チャツネ(ジャム)や和洋2つの味が楽しめるおぞよ*など嵐山の秋を表現した15品目のアフタヌーンティーは、錦が織り成す幻想的な風景と共に格別な時間を演出します。

※おぞよ(御雑用)・・・京ことばで「おかず」の意味

提供期間: 2016年11月1日(水)～12月22日(木)

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: 京人参とオレンジのチャツネ カルダモン風味、
(ジャム) 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:

洋のおぞよ: アグー豚のリエット、

伝統的なテリーヌ サフラン風味、

ヴァンテージオリーブオイルと

じゃがいものサラダ

和のおぞよ: こだわりの漬物、本日の刺身と和え物

スープ: シェフ特製スープ

野菜チップスとおかきと豆乳シャンティを添えて

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、焙じ茶からお選びいただけ、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)

※11月1日～12月10日まで、ご予約時間が三部制(11:00～、13:00～、15:00～)となります。



「茶寮 八翠」イメージ



和のアフタヌーンティーイメージ

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」個室「松月」イメージ

「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」外観イメージ

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

世界最高級のホテルばかりを集めたラグジュアリーコレクション ホテル&リゾートは、大切な思い出として永遠に心に残る、唯一無二の素晴らしいホテルライフをご提供しております。世界で最もエキサイティングな人気観光地への玄関口として、世界中のお客様をお迎えいたします。各々が独自の魅力をもつホテルやリゾートは、現地の文化を丁寧に体現し、その土地ならではの魅力への入り口としての役割を果たしております。1906 年、ヨーロッパ各地を代表するホテルばかりを集めた CIGA®ブランドとして創業し、現在はラグジュアリーコレクションとして、世界 30 カ国以上に一流ホテルやリゾート施設を 100 軒以上運営する最高級ホテル&リゾートブランドです。どのホテルも国際的に世界最高級と認知され、その多くが 1 世紀以上の歴史を誇ります。新たなオープン情報その他詳細については、theluxurycollection.com をご覧ください。

Twitter, Instagram, Facebook でも最新情報をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート(Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ(The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セントレジス(St. Regis®)」、「W ホテル(W®)」、「エディション・ホテル(EDITION®)」、「JW マリオット(JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクションホテル(The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル(Marriott Hotels®)」、「ウェスティン(Westin®)」、「ル メリディアン(Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル(Renaissance® Hotels)」、「シェラトン(Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット(Delta Hotels by MarriottSM)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント(Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーションクラブ(Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル(Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュート ポートフォリオ(Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル(Design Hotels™)」、「ゲロード・ホテル(Gaylord Hotels®)」、「コートヤード(Courtyard®)」、「フォーポイント バイ シェラトン(Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート(SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン&スイート(Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン(Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート(TownePlace Suites®)」、「AC ホテル・バイ・マリオット(AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト(Aloft®)」、「エレメント(Element®)」、「モクシー・ホテル(Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル(Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード(ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター (@MarriottIntl) 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