



KYOTO TOKYU HOTEL

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 5 月 28 日

京都東急ホテル

「アワビ&ふかひれ土鍋ご飯ランチコース」期間限定特別メニュー

2025 年 6 月 9 日（月）～6 月 20 日（金）

中国料理 星ヶ岡にて提供



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyotoh/restaurant/hoshigaoka/plan/129077/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）では、中国料理 星ヶ岡にて 2025 年 6 月 9 日（月）から 6 月 20 日（金）までの平日限定で、「アワビ&ふかひれ土鍋ご飯ランチコース」を提供いたします。

蝦夷アワビの芳醇な旨味とバターの香りが広がる「蝦夷アワビと冬瓜のシャンタンソース」や、ふかひれの濃厚な旨味と京都産コシヒカリのご飯が絶妙に絡み合う「ふかひれ土鍋ご飯」など、中国料理 星ヶ岡ならではの技と季節の恵みを贅沢に取り入れた全 6 品のランチコースをご用意いたしました。

前菜には、シェフがおすすめする一品一品を彩り豊かに盛り込んだ一皿を。点心は、蒸し餃子と焼売を提供します。また、京のもち豚肉と瑞々しい水茄子を重ねたミルフィーユ春巻は、外はカリッと香ばしく、中はジューシーな味わいが広がります。締めのかきひれ土鍋ご飯は、長時間煮込んだ白湯スープに醤油、オイスターソース、葱油を入れたスープで煮込んだかきひれにとろみ餡をかけ、熱々の状態で香りと旨味を閉じ込めた逸品に仕上げました。デザートには、なめらかな杏仁豆腐と、やさしい甘さの中華蒸しケーキ マーラーカオを組み合わせ、余韻まで楽しめるメニュー構成となっております。

優雅なランチタイムにふさわしい、味・香り・食感のすべてにこだわった贅沢なひとときを、ぜひご堪能ください。

アワビ&かきひれ土鍋ご飯ランチコース概要

期 間：2025年6月9日（月）～6月20日（金）※平日ランチ限定

時 間：11:30～14:30（L.O.14:00）

店 舗：中国料理 星ヶ岡

料 金：お1人様 ¥8,500

内 容：

- 前菜四種盛り合わせ
- バター香る蝦夷アワビと冬瓜のシャンタンソース
- 蒸し餃子と焼売
- 京のもち豚肉と水茄子のミルフィーユ春巻
- かきひれ土鍋ご飯
- 杏仁豆腐とマーラーカオのデザート



※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル 中国料理 星ヶ岡

TEL：075-341-2633（直通）（11:30～18:00）

E-mail：kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

中国料理 星ヶ岡の店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：64 席（個室あり）

営業時間：昼食：11:30～14:30（L.O. 14:00）

夕食：17:00～21:00（L.O. 20:30）



極上の素材を最大限に活かした中国の伝統料理はもちろん、和食や洋食とのコラボレーションメニューもご堪能いただけます。異なる食文化が融合した、至高の一品一品をお楽しみください。店内は、京の歴史ある建物に特徴的な漆喰の白壁、木部の黒褐色、瓦のいぶし銀、障子の白などモノトーンの色調でまとめられた料理の美しさを引き出す空間です。プライベート空間としてお使いいただける個室もご用意しております。

京都東急ホテルの施設概要

○所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580

○開業日 1982 年 10 月 15 日

○構 造 地上 7 階、地下 2 階

○部屋数 客室 408 部屋

○施 設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー



○アクセス JR 京都駅より車で約 5 分

JR 京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約 10 分

地下鉄五条駅から徒歩約 8 分

《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

TEL：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp