

NEWS RELEASE



2024年6月26日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都駅南

7月2日(火)より朝食メニューをリニューアルします 「発酵」をテーマに和洋ビュッフェスタイルで提供 「カスタマイズ」も楽しめます

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営する、ホテル京阪 京都駅南（京都市南区）では、2024年7月2日（火）より、「発酵」をテーマにし、これまでのメニュー数から種類を増やした和洋ビュッフェスタイルでの新しい朝食メニューの提供を開始いたします。

今回の新メニューでは、「カスタマイズ」が魅力のメニューから、京都の食体験をお楽しみいただける和食メニューまでご用意いたしました。お好みのトッピングでサンドイッチをお楽しみいただけるカスタマイズパンコーナーをはじめ、京都老舗漬物店「西利」の漬物や京都の米料亭「八代目儀兵衛」のご飯、京水菜の入ったお粥など、京都の食体験をお楽しみいただける和食メニューコーナーなどが新登場。さらに、野菜にひと手間加えたサラダや洋風総菜メニュー、また、ジャムやクリームなどでテイストを「カスタマイズ」できるフレンチトーストもお好みの組み合わせでお楽しみいただけます。

ぜひ、新しくなった朝食メニューをご堪能いただき、京都での一日のはじまりのひとときをお過ごしください。



■朝食メニューの特長

1. カスタマイズサンドイッチコーナー

サンドイッチ用の食パン、ロールパンをお好みのトッピングでカスタマイズしてお召し上りいただけるメニューコーナー。トッピングメニューは日替わりで4種提供いたします。

- ・アボガド ・ツナ ・ハム ・チーズ ・トマト ・コンビーフ ・しらす
- ・タルタルソース ・ポテトピューレ ・明太マヨネーズ など



2. 京都の食体験を楽しめる和食メニュー

「京つけもの 西利」さんのお漬物3種、京都「八代目儀兵衛」さんのお米、京水菜入お粥など京都の食を体験いただけるメニューをご提供。味噌汁や納豆、などと合わせて和食メーをご堪能ください。



3. シェフがひと手間加えた彩り野菜惣菜

「健康×発酵」をテーマに洋風野菜惣菜サラダを豊富にご用意しました。甘糀、塩糀、各種ビネガーなどで調味した野菜料理やオリジナルドレッシングと野菜のマッチングをご堪能ください。

◆「健康×発酵」野菜惣菜（日替わりで3種）

- ・キャロット×リンゴ酢
- ・ミックスビーンズ×甘糀
- ・カリフラワー×ヨーグルト
- ・ジャガイモ×塩糀
- ・プチトマト×白ワイン酢
- ・彩どり野菜×穀物酢

◆ドレッシング（日替わりで3種）

- ・味噌と発酵バターミルクのドレッシング
- ・粒マスタードのドレッシング
- ・人参とリンゴ酢のドレッシング
- ・大根と柚子と甘糀のドレッシング
- ・ノンオイル醤油と塩糀のドレッシング

◆野菜ジュース×リンゴ酢



4. フレンチトースト

ジャムやクリーム、チョコソースや小豆餡など一口サイズのリッチトーストを合わせて、お好みのフレンチトーストを「カスタマイズ」していただけます。



■朝食レストラン概要

【提供時間】 朝食 7:00～10:00

【場 所】 ホテル京阪 京都駅南1階レストラン 「M's キッチン」

【料 金】 お一人さま 1,980円 (税込)

■提供ホテル

ホテル京阪 京都駅南

所在地 : 京都市南区東九条室町55

アクセス : 京都駅八条口より徒歩約1分

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto-e/>

お問合せ : 075-692-0321



■宿泊予約サイト

2024年7月1日(月)からの宿泊につきましては、「朝食付き」と「宿泊のみ」の宿泊プランをお選びいただけます。

当日のお申込みも承ります。

・朝食付き

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/ja/hotels/keihan-kyotoekiminami/plans/10125200>

・宿泊のみ

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/ja/hotels/keihan-kyotoekiminami/plans/10125197>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 (広報担当) 佐藤

電話06-6585-0524 / E-mail: sato-j@hotelkeihan.co.jp