

星のや京都が提案する極上朝食・夏 京の夏を味わう 鱧鍋朝食



京都の夏を朝から堪能 極上の鱧鍋朝食

今年の夏は、京都の夏には欠かせない鱧を存分に味わっていただくために、星のや京都ならではの発想で新しいスタイルの「鱧鍋朝食」をご用意いたしました。

鱧と一緒に召し上がりいただく具材には、知る人ぞ知る鱧と相性抜群のタマネギや、歯ごたえも良くその水分がお鍋の出汁にとけ込んでさらにおいしくなるレタス、京都ならではの生麩などを加え、更にお鍋の味に変化を加える近海の「アオサ海苔」で爽やかな夏の磯の香りをお楽しみいただきます。お鍋に添えるのは、料理長特製のピリっとした辛みが食欲を増幅させ、新陳代謝を活発にさせる秘密の薬味、そして鱧といえば言わずもがなの梅肉ダレです。夏のエアコンで冷えた身体を内からじんわりと温め、疲れが溜まりやすい夏の身体にやさしい贅沢なお鍋です。目の前に広がる深緑の風景を眺めながら、京都の夏を堪能する極上のご朝食をどうぞお楽しみください。



■期間:6月5日～8月31日

■料金:7,200円（税・サービス料10%別）

■定員:一日限定4食まで

■予約:前日20:00

星のや京都

古よりの王朝貴族の清遊地、京都・嵐山。百人一首で知られる小倉山と嵐山の峡谷に佇む水辺の私邸。進取の気風ある京料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しんでいただける京都のリゾートです。

このリリースに関するお問合せ
星野リゾート グループ広報

TEL : 03-5159-6323 FAX : 03-6368-6853

E-mail : pr-info@hoshinoresort.com

