

As part of the celebration of re-branding
our hotel to the ANA CROWNE PLAZA KYOTO.

京都全日空ホテルは2013年2月1日(金)より
ANAクラウンプラザホテル京都に生まれ変わりました。

ANA
CROWNE PLAZA®
KYOTO



FIRST EDITION

Seasonal Information "HANNARI-TO"

はんなりと

NORTHERN SEAFOOD AND KYOTO VEGETABLES FAIR

北海の幸と京野菜フェア

ANAクラウンプラザホテル京都として初めてのニュースレター『はんなりと』。

今回ご案内するのは、バラエティあふれるレストランが“北海の幸と京野菜”をテーマにお届けする旬の美食の数々です。

また“リブランド記念 グルメハッピーキャンペーン”などもご用意して、皆様をお待ち申し上げております。

ANAクラウンプラザホテル京都

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前
Tel 075-231-1155 Fax 075-231-5333
www.anacpkkyoto.com

2013

2.3

FEB. MAR

「幻の小豆」のお赤飯



京都府伊根町で栽培される“幻の小豆”こと薦池(こもいけ)大納言小豆。リブランドを記念してお赤飯に仕立てました。
(裏表紙をご参照ください)

LONDON NEW YORK PARIS SHANGHAI SYDNEY PART OF OVER 400 CROWNE PLAZA HOTELS WORLDWIDE



目と舌に満ちる美味しい喜び

北海道産北寄貝と帆立貝のタルタルコンソメゼリー添え (Dinner)



海から山から冬の馳走が集う

焼肴: きんぎ塩釜焼き (Dinner)

リブランド記念メニュー

6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。

Lunch 11:30a.m.～3:00p.m.

北海の魚+肉料理に京野菜を添えて ワンプレートにしたお値打ちランチ

ランチタイム記念メニューとして、季節のポタージュスープに始まり北海道産カレイのポワレと国産牛ステーキをワンプレートに仕立て、デザートと食後のお飲み物までのお値打ちコースをご用意しました。北海道の旬の鮮魚と色鮮やかな冬の京野菜がフレンチの技で妙なる出会いを繰り広げるさまを、肩肘を張らずに味わっていただける趣向です。

ランチコース料理 お一人様 ￥2,338(￥2,700)
2/1(金)～3/31(日)



Sommelier : Koichi Morii
ソムリエ 森井 公一

世界各国のワインが200種1000本以上。ローズルームの格調高いフランス料理と共に味わってください。お客様のお手持ちの秘蔵のワインをお持込みもいただけます。

ジャン・リュック・ブトー氏 を招いてのワイン会



初代世界ソムリエ大会優勝者のジャン・リュック・ブトー氏をフランスより招いてのワインディナー。ローズルームのコース料理に合わせたブトー氏セレクションのワインを心ゆくまでご堪能ください。

3/20(水・祝)
6:30p.m.～9:00p.m.

お一人様
¥15,000(税・サ込)

リブランド記念メニュー

6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。

Lunch 11:30a.m.～3:00p.m.

まるで宝石箱のような 北海ちらし寿司、見て食べて感動！

つややかに炊き上げた寿司飯の上に、タラバ蟹、ズワイ蟹、帆立貝、生うに、イクラ、ボタン海老など鮮度抜群の海の幸があふれんばかりにぎっしり盛り込まれた北海ちらし寿司を、うるい酢味噌和えの先附、聖護院大根と菜花の味噌汁、三宝柑のゼリーと取り合わせた至福のランチセットがリブランド記念メニューとしてお目見えします。その内容とボリュームが示す料理長の心意気を、ぜひ皆様の舌でお確かめください。

昼の北海ちらしセット お一人様 ￥2,338(￥2,700)
2/1(金)～3/31(日)



Chef : Yuji Sugimoto
料理長 杉本 雄二

京料理の伝統を守りながら「斬新な盛り付けと優しい味わい」を心がけ、記念のメニューにも活かしております。ぜひ産地直送の旬の素材を使ったお献立をご賞味ください。



Manager : Ichiro Otsuka
支配人 大塚 一郎

「親しみと優しさ」をテーマに、心を込めた和やかなサービスを心がけております。この2月はリブランド記念に北海の幸を使ったお料理をご用意しております。

Dinner 5:00p.m.～9:30p.m.

早春の京野菜と北海道のとれとれの旬を 繊細かつ大胆、そしてあでやかに

夜の会席コース お一人様 ￥5,195(￥6,000)
2/1(金)～3/31(日)

※3月はメインの「きんぎ塩釜焼き」以外は内容が変更となります。

早春の息吹が香る菜花辛子和え、蟹ふかしに芹や柚子を添えた椀物、前菜には鰯の昆布巻きや氷魚の木の芽おろしなどを彩り豊かに盛り込み、向附にはボタン海老や剣先イカなど鮮度弾けるお造りを。メインの焼肴にはきんぎを塩釜に包んで焼き上げたダイナミックな一品をご用意し、さらに聖護院大根の風呂吹きに牡蛎と雲子とタラバ蟹を添えた蓋物、イクラご飯と京漬物のコラボレーションへと続きます。冬にこそ豊かな旨味を増す北海道と京都の旬をご堪能いただける会席コース全10品。

B1F フランス料理 ローズルーム

11:30a.m.～3:00p.m.
5:00p.m.～9:30p.m.
ラストオーダーは閉店時間の30分前になります



1F 日本料理 雲海

11:30a.m.～3:00p.m.
5:00p.m.～9:30p.m.
ラストオーダーは閉店時間の30分前になります





ライブキッチンでアツアツをお好きなだけ！

※イメージです

リブランド記念メニュー

6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。

Lunch 平 日 11:30a.m.～2:30p.m.(90分制)
土日祝 11:30a.m.～3:00p.m.(90分2部制)

春の美味をたっぷり味わう シェフ自慢のランチブッフェ

シェフが選んだ早春の美味しさをバラエティ豊かに味わうランチブッフェ。盛りだくさんの北海の幸がラインナップします。鉄板焼や天ぷらなど約50種のブッフェ料理、デザート等をご用意しております。気の合う方々と一緒にどうぞ。

グルメランチブッフェ お一人様 平 日 ¥2,800
2/1(金)～3/31(日) 土日祝 ¥3,000

※シニア・お子様料金もご用意しております。
※税金・サービス料が含まれております。



Chef : Hiroshi Nishi
料理長 西 浩

四季折々の食材を生かしたブッフェ料理の数々。2月からは、ホテルのリブランドを記念して、北海が誇る「食材の魅力」を多数ご用意。どうぞ心ゆくまで、お楽しみください。



Submanager : Masato Katsuyama
副支配人 勝山 雅登

滝を眺められる超人気のレストランで、大人からお子様まで、ファミリーにも大好評のブッフェ料理が2月から登場します。お気軽にホテルグルメを皆様でお召し上がりください。

Dinner 平 日 6:00p.m.～9:00p.m.(90分制)
土日祝 5:00p.m.～9:00p.m.(90分2部制)

北海の美味が踊る！ 贅を尽くしたグルメブッフェ

グルメディナーブッフェ お一人様 平 日 ¥4,500
2/1(金)～3/31(日) 土日祝 ¥4,900

※シニア・お子様料金もご用意しております。
※税金・サービス料が含まれております。

北海の幸と大地の恵みをふんだんに使った約60種類のメニューがズラリと並び、好きな料理をお好きなだけ味わっていただけるコージのディナーブッフェ。フロア一角のライブキッチンには料理人が立ち、お客様の目の前で調理したでき立てアツアツの料理をお楽しみいただけます。いずれもシェフが腕によりをかけてお届けする逸品揃いのブッフェ料理はもちろん、色とりどりのケーキやフルーツなどのデザートや、各種ソフトドリンクも充実。パーティー気分でおなかいっぱい召し上がり。

1F カフェレストラン コージー
6:00a.m.～10:00p.m.



TEPPAN-YAKI
二条
N I J I O



鉄板上で繰り広げられる美味の競演

※イメージです

リブランド記念メニュー

6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。

Lunch 11:30a.m.～3:00p.m.

北海道産牛肉の芳醇な味わいを存分に

ランチタイムにご用意するのは、北海道産サーロインステーキと炒め京野菜に、先付、サラダ、ご飯と赤だし椀、京漬物、コーヒーまたは紅茶が付いたお値打ちステーキランチセットメニュー。肉本来の豊かな味わいを引き出しながら、鮮やかな手さばきでお客様のお好みの加減に焼き上げる匠の技と、そこに立ちのぼる香り、2種のタレで演出する味わいの変化…鉄板焼ならではの醍醐味を存分にお楽しみください。

鉄板焼ランチセット お一人様 ¥2,338(¥2,700)
2/1(金)～3/31(日)



Chef : Masahiko Matsumoto
料理長 松本 真佐彦

選りすぐりの旬の食材をシンプル且つ、ダイナミックに調理するのが二条の醍醐味。牛肉に活あわびや活車海老などの新鮮な魚介・旬の京野菜なども目の前で調理いたします。



Submanager : Shusaku Masuda
副支配人 増田 周作

ランチとディナーに2・3月の鉄板焼記念メニューをご用意いたしました。五感でも楽しめるような臨場感溢れる空間と温かなサービスで皆様をお待ちいたしております。

Dinner 5:00p.m.～9:30p.m.

鮮やかな技、たちのぼる香り、あふれる旨み 食の喜びを五感のすべてで味わう

鉄板焼ディナーコース お一人様 ¥5,195(¥6,000)
2/1(金)～3/31(日)

鉄板を備えたカウンターで料理人がお客様と間近で向かい合い、厳選した食材を臨場感たっぷりに調理する鉄板焼は、まさに“五感で味わう料理”。今回リブランド記念メニューとしてご用意するディナーコースでは、真鱈とじゃがいものガーリック風味焼と焼タラバ蟹の2品のシーフード料理に北海道産牛フィレまたはサーロインの鉄板焼、炒め京野菜などを取り合わせた全9品のメニューをお楽しみいただけます。目の前で繰り広げる北海道と京都の美味なるコラボレーションを、どうぞじっくりとご満喫ください。

B1F 鉄板焼 二条
11:30a.m.～3:00p.m.
5:00p.m.～9:30p.m.
ラストオーダーは閉店時間の30分前になります





ランチイメージ



ディナーイメージ

リブランド記念メニュー

旬が華やぐリュクスなランチ

ディナーコース同様、北海道産の食材をふんだんに使用。その芳醇で力強い味わいを中国料理の技でアレンジした逸品6品を取り合わせ、美しい盛りつけでお届けする贅沢で身体にやさしいランチコースです。

Lunch 11:30a.m.～3:00p.m.

お一人様 ¥2,338(¥2,700)
2/1(金)～3/31(日)

北海道尽くしの チャイニーズディナー

冷菜盛り合わせ、ズワイ蟹肉入り翼ヒレのふかひれスープ、牛ほほ肉の煮込み、蟹爪を添えた北京ダック、海の幸のXO醬炒め、昆布を使った鮭の蒸し物、海鮮やきめし、北海道産牛乳の杏仁豆腐など、一品一品に北海道の食材を使ったディナーコース全8品。

Dinner 5:00p.m.～9:30p.m.

お一人様 ¥5,195(¥6,000)
2/1(金)～3/31(日)

B1F 中国料理 花梨
11:30a.m.～3:00p.m.
5:00p.m.～9:30p.m.
ラストオーダーは閉店時間の30分前になります



6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。



Chef : Masuo Ueda
料理長 植田 益生

北海の豊富な食材と京都ならではの食材を活かし、体にやさしい調理方法で皆様に満足いただけるコース料理を彩り美しく仕上げてきました。心ゆくまでご堪能ください。



Manager : Masaya Kotoku
支配人 神徳 斉哉

プライベートなお集まりやご家族のお食卓、ご接待にも最適な5つの個室で、シェフのリブランド記念メニューをゆったりとお仲間でお召し上がりください。

PARTY

春のバリュープラン JOY ジョイ

歓迎会・送別会にぴったりのプラン

春の出会いと旅立ちに最適な宴会プランをご用意。着席または立食buffetなど、お好みのスタイルやご利用人数をお気軽にご相談ください。春のお集まりが、より楽しいものとなりますように。

10名様以上なら 3/1(金)～5/31(金)
¥7,000 (着席buffet)
¥8,500 (洋・中国コース料理もお選びいただけます)
¥10,000 (洋・中国コース料理もお選びいただけます)

※30名様以上なら着席・立食buffetも可能です
※料金はいずれも1名様料金です。
※料金には料理・飲料・マイク・税・サービス料が含まれています。
※各プランとも2時間までとさせていただきます。
※乾杯用スパークリングワインをプレゼント。

■オプションで各種コーナーメニューもご用意

[ホテルおすすめメニュー例]

京都牛のコロッケ ¥350 京都牛のしゃぶしゃぶ ¥1,200
にしんそば ¥600 にぎり寿司 ¥1,000～

■プランのお飲物(フリードリンク)

ビール(プレミアムモルツ)/ウイスキー/酎ハイ/日本酒/赤・白ワイン/ジュース/ウーロン茶



パーティープラン ENJOY エンジョイ

Plan A ¥8,000 **Plan B** ¥10,000

着席buffet、立食buffet、コース料理よりお選びください。

※buffetは30名様以上より承ります。
※Plan Aは洋コースです。※Plan Bは和・洋・中国料理より選択可能です。

■お飲物

ビール/ウイスキー/焼酎/ジュース/ウーロン茶/日本酒またはワインいずれか

※料金には税・サービス料が含まれています。※料金はいずれも1名様料金です。

STAY

1泊朝食+5,000円お食事券付き セレクトプラン

50日間
限定

ご滞在中、お好みの施設でご利用いただけるお食事券¥5,000分が付いたお得なプランです。お食事券はドリンクやテイクアウトにもご利用いただけます。

2/1(金)～3/22(金) (お一人様料金)

[平日] シングル ¥14,000 ツイン ¥12,000 トリプル ¥11,000
[休前日] ツイン ¥15,000 トリプル ¥11,500

[休日] シングル ¥19,000 ツイン ¥17,000 トリプル ¥14,000

※料金はいずれも税・サービス料を含みます。
※ANA会員特典をご利用の場合は対象外となります
(PCRポイント積算は可)。

1泊朝食 お抹茶体験プラン

限定
1組

宇治丸久小山園 西洞院店での抹茶の点て方&いただき方レッスンが付いたプランです。お部屋は二条城を眺められるデラックスツインルームをご用意。

2/1(金)～3/31(日) (お一人様料金)

[平日] ツイン ¥10,500 トリプル ¥9,000
[休前日] ツイン ¥15,000 トリプル ¥11,500

※料金はいずれも税・サービス料を含みます。
※ANA会員特典をご利用の場合は対象外となります
(PCRポイント積算は可)。
※水曜日は小山園定休日につきお抹茶体験ができません。
※体験時間 10:30a.m.～11:30a.m.(1時間)

有名店ショコラを使った カクテル風デザート Temptation of White & Milk Chocolate ホワイト&ミルクチョコの誘惑

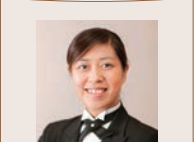
チョコレートソースと甘酸っぱいラズベリーピューレの相性が楽しいカクテル風デザート。ホワイト&ミルクチョコの2種をご用意いたしました。

2/1(金)～3/31(日) お一人様 ¥1,039(¥1,200)

京美人ドリンク

冬の京野菜の紅一点、金時人参を主役に、りんごジュースやハチミツなどをブレンドしたヘルシーなベジタブルドリンク。βカロチンや食物繊維がたっぷり含まれています。

¥780(¥900)
2/1(金)～2/28(木)



Ast. Manager : Saori Kimura
A.マネージャー 木村 沙織
壮大な滝を前に、アフタヌーンティーを優雅に楽しめませんか。毎週末(金・土)にライブ演奏もございます。お気軽にご利用ください。

1F ティー&カクテル コトラウンジ (平日)10:00a.m.～11:30p.m.
ラストオーダーは閉店時間の30分前になります (土・日/祝)8:00a.m.～11:30p.m.

6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。

京Martini Bloody Mary

グレイグースのウォッカマティーニとブラッディ・マリー。ひと手間加えた聖護院大根と合わせて。京都ならではのオリジナルカクテルです。

2/1(金)～3/31(日) お一人様 ¥1,213(¥1,400)

シーバスリーガル18年

リブランドを記念して、通常価格¥26,000(税込)のシーバスリーガル18年を10～50%off! トランプをめぐっていただき、出た目×10倍の%を割引させていただきます。

¥22,511(¥26,000)
2/1(金)～2/28(木)



Manager : Mihoko Sato
マネージャー 里 美保子
世界各国の銘酒が味わえる正統派のホテルバー。そして専任のバーテンダーがお客様だけのOnly oneカクテルもお作りします。お好みのカクテルをおつけください。

1F バー キャッスルゲート 5:00p.m.～0:00a.m.
ラストオーダーは閉店時間の30分前になります

6ページに特典チケットがございます。どうぞご利用ください。



The celebration of re-branding
Gourmet happy campaign
リブランド記念 グルメハッピーキャンペーン
スタンプラリー
キャンペーン期間
2013.2.1～3.31

- 各レストラン・バーでご利用毎に1,000円につき1スタンプ押印
- 30スタンプで抽選を1回(2スタンプサービス)
- 抽選場所はカフェ&レストラン コージー(1F) 11:00a.m.～9:00p.m.
- カラくじなしの賞品をプレゼント

STAMP RALLY (2スタンプサービス)

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

The celebration of re-branding
Gourmet happy campaign

リブランド記念 グルメハッピーキャンペーン 特典チケット

※係にご提示ください
※係にご提示ください
French Restaurant **Rose Room** フランス料理 ローズルーム
ランチ&ディナーでお一人様¥6,000以上のコース料理をご注文の方全員に**自家製生チョコ(8個入り)**または**お飲み物(赤・白グラスワインorソフトドリンク等)**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)

※係にご提示ください
Cafe Restaurant **Cozy** カフェレストラン コージー
●ランチ&ディナーbuffetご利用の方全員に**黄金の林檎(5個入り)**をプレゼント
●buffetを4名様以上でご利用の方に**次回ご招待券(1名様分)**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)

※係にご提示ください
 Teppanyaki **二条** 鉄板焼 二条
ランチ&ディナーのコースメニューをご注文の方全員に**二条特製にんにく味噌**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)

※係にご提示ください
中国料理 **花梨** 中国料理 花梨
ランチ&ディナーでお一人様¥2,700以上のコース料理をご注文の方全員に**花梨料理長特製XO醬or工芸茶**または**北京ダック(お一人様1枚)**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)

※係にご提示ください
日本料理 **雲海** 日本料理 雲海
ランチ&ディナーの記念メニューをご注文の方全員に**トリュフチョコレート(2個)**または**佐々木酒造の特選日本酒(300ml)**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)

※係にご提示ください
Lounge **コトラウンジ** コトラウンジ
お飲み物ご注文のお客様に**パティシエのオリジナルケーキ(1個)**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)
※係にご提示ください
Bar **キャッスルゲート** キャッスルゲート
5:00p.m.～8:00p.m.にご来店にてご注文の方に**オリジナルカクテル(¥1,000)**をプレゼント
ご利用期間 2013年2/1(金)～3/31(日)
※係にご提示ください

抽選で素敵な賞品をプレゼント! もれなくグッズが当たります

- 1 ANAクラウンプラザホテルの全国グループホテルのご宿泊招待券14本
- 2 ディナー招待券(¥5,000相当)5本
- 3 ランチ招待券(¥3,000相当)5本
- 4 レストランご優待券(50%off)10本
- 5 ANAクラウンプラザホテル京都「プリペイドカード」¥1,000分10本
- 6 アップルチョコレート「黄金の林檎」30本
- 7 スリープアドバンテージのグッズセット 50本
- 8 もれなくホテルグッズが当たります

※お手数ですが本カードを切り離してご使用ください

「滝のチャペル」でファーストクラスな結婚式を

清らかな滝と日本庭園を視界いっぱいに望む荘厳なロケーション、そこに響く生演奏の音色。京都ならではの季節感と世界に通じるクオリティーが融合した、まさにファーストクラスなウェディングがここに 있습니다。



ロールスロイス・ファントムがお二人をお迎え

ファーストクラスな一日は「ロールスロイス・ファントム」のお出迎えで幕を開けます。ご自宅からのご出発の際などにご利用いただけます。



お支度はFirst Classのブライズルームで

挙式までの時間をお過ごしいただくのは、お二人だけの優雅な空間。国内外で活躍のデザイナー設計によるブライズルームをご用意。



ホテルシェフのプレミアムなメニューを愉しむ

お二人にとってたいせつなゲストをおもてなしする料理は、ホテルシェフが心を込めてお届けするプレミアムなオリジナルメニューの数々。



バレンタインチョコレート

大切な人に想いを届けるための特別な贈り物に、本物志向のチョコレートをご用意いたしました。



生ミルクショコラ
ミルクたっぷりの生チョコレート。なめらかな口溶けと豊かな風味、高雅な余韻はお酒のお供にもよく合います。
〜2/14(木)
1箱(24粒入り) ¥1,000



抹茶トリュフショコラ
香り豊かな抵園辻利の抹茶をふんだんに使用した、京都らしいトリュフチョコレート。贈り物はもちろん「自分チョコ」にもおすすめです。
〜2/14(木)
1箱(5個入り) ¥1,200



愛を伝えるケーキ
フランス語で「ガトー・ダムール」、大人な表情のチョコレートケーキ。シックな中にも可愛らしさを込めて。
2/1(金)〜2/14(木)
¥2,800

春3月からのテイクアウトスイーツ

パティシエの心意気とこだわりが詰まった、ホテルのオリジナルスイーツたち。



あまおう苺ガレット
旬の「あまおう苺」とサクサクのガレット、なめらかなクリーム、三重奏を楽しむ贅沢なデザート。
3/1(金)〜3/31(日)
¥3,200



SWEETS BOX「京の香いろいろ」
直径5寸の大徳寺縁高風BOXにココアクッキーで仕切りを作り、マカロンやロッシュ、金平糖など5種のスイーツを詰め合わせました。
3/1(金)〜3/31(日)
¥2,600

黄金の林檎
林檎の甘煮を本格クーベルチョコレートで包みました。
プレーン(8個入り) ¥500
シナモン(8個入り) ¥500
コーヒーマー(8個入り) ¥500
3種 (12個入り) ¥700



ご予約・お問い合わせ 1F レストラン「コージー」Tel. 075-231-1155(代表) ※料金は税込

リチャージ式プリペイドカード 登録料・会費 不要

「ANA CROWNE PLAZA KYOTO プレミアムカード」



- チャージして繰り返し使える
- 便利でスマートな会計
- ギフトに最適
- 記念日登録でお得

リブランド特別キャンペーン 2013年7月31日まで

記念日登録をいただくと¥1,000クーポンバリューをホテルからプレゼント

(登録初回のみカード裏面のQRコードから携帯電話で登録)

チャージ金額の5%をボーナスバリューとしてプレゼント

※チャージとはカードに事前入金していただくことを指します
※バリューとはカードにチャージされた電子マネーのことです

ご案内ウェブサイト
www.anacpkkyoto.com/service/prepaid
お問い合わせ
ANAクラウンプラザホテル京都 プレミアムカードデスク
Tel. 075-252-8567

ぴっくあつぷ
京野菜



伊根町蔦池(こもいけ)大納言

一級品 大粒 幻の小豆

その粒の大きさは見事！ 京都が誇る「幻の小豆」とは

京都の北部、標高300mの山間にある伊根町蔦池(こもいけ)。寒暖差の激しい気候の中、独自の栽培法で生産されてきた蔦池大納言は、ここだけでしか採れない大粒の小豆です。今や生産農家がわずかに10軒、まさに絶滅の危機にある「幻の小豆」を、当ホテルでは「komoikeあずきの会」の松山代表に特別に依頼して、やっと入手が叶いました。

大粒で俵型をしています。積み重ねることができます。

蔦池大納言のLLサイズとMサイズの大きさの比較

LLサイズとMサイズを30粒ずつ並べて見るとこの大きさの違い！ ANAクラウンプラザホテル京都ではLLサイズを使用しています。



入手困難な蔦池大納言を 当ホテルでご賞味あれ

ANAクラウンプラザホテル京都ではリブランドを記念して、この幻の小豆を使ったお赤飯(日本料理・雲海のコース内)やぜんざい(中国料理・花梨)、テイクアウトのケーキ(2/15〜)をご用意しております。一般では入手が困難な蔦池大納言を、この機会にご賞味いただければ幸いです。今後も生産農家や地域連合と協力して、京都の隠れた特産品を守るお手伝いをしてまいります。



2/1(金)〜2/7(木)まで



2/1(金)〜2/28(木)まで