



## SECOND EDITION

Seasonal Information "HANNARI-TO"

# はんなりと

DELIGHTFUL TASTE OF SPRING TO EARLY SUMMER

## 春から初夏の美味なる幸せ

京の町がふんわり桜色に染まる春、そして、みずみずしい新緑に彩られる初夏へ

季節は一年で最も“はんなり”と移ろい、優しさと力強さをあわせもった美味の数々を届けてくれます。

筍に代表される山の幸、桜鯛をはじめとする海の幸。シェフたちの腕の見どころです。

### 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.anacpkyoto.com](http://www.anacpkyoto.com)

2013  
**4.5**  
APR. MAY





## 今も昔もみんな大好き！ ノスタルジック洋食フェア

ビーフステーキにハンバーグ、クリームコロッケ、オムライス…など日替わりで今も昔も変わらず大人気の洋食メニューに、シェフがひと工夫を凝らした料理の数々がズラリと勢ぞろい。入学式やお花見、端午の節句など、ファミリーでのお祝いやお出かけが増える季節に、お子様から大人まで楽しんでいただけるランチ&ディナーbuffetです。

**Lunch** 平 日 11:30a.m.～2:30p.m.(90分制)  
4/30・5/12 土日祝 11:30a.m.～3:00p.m.(90分2部制)  
**グルメランチbuffet** お一人様 平 日 ￥2,800  
4/1(月)～5/31(金) 4/30・5/12 土日祝 ￥3,000

**Dinner** 平 日 6:00p.m.～9:00p.m.(90分制)  
4/30・5/12 土日祝 5:00p.m.～9:00p.m.(90分2部制)  
**グルメディナーbuffet** お一人様 平 日 ￥4,500  
4/1(月)～5/31(金) 4/30・5/12 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。



1F カフェレストラン コージー  
6:00a.m.～10:00p.m.



京美人



播



## 鉄板の上に旬を花開かせる 匠の技と感性をご堪能あれ！

目の前で焼き上げる厳選牛肉のステーキはもちろん、コースを構成する一品一品にシェフの創意と遊び心が光る鉄板焼「二条」。

**Lunch** 11:30a.m.～3:00p.m.

木の芽ソースでお召し上がりいただく朝掘り筍と桜鯛の鉄板焼。

**4月のおすすりランチ「京美人」**  
お一人様 ￥4,330(¥5,000)～  
4/1(月)～4/30(火)

**Dinner** 5:00p.m.～9:30p.m.

鰹とアスパラガスとフルーツトマトの焼サラダなど、五感で旬をご堪能いただけるメニューが登場します。

**5月のおすすりディナー「橘」**  
お一人様 ￥11,256(¥13,000)～  
5/1(水)～5/31(金)



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



サブール



リュミエール



## やわらかな芽吹き味わいが 豊かに香りたつ春フレンチ

**Lunch** 11:30a.m.～3:00p.m.

前菜とメインディッシュ、デザートをお好みでチョイスできる4月のランチ「サブール」には、春野菜と筍のグリルを添えた桜鯛のボワレがお目見え。

**4月のおすすりランチ「サブール」全7品**  
お一人様 ￥4,243(¥4,900)  
4/1(月)～4/30(火)

**5月のおすすりランチ「リュミエール」全8品**  
お一人様 ￥6,234(¥7,200)  
5/1(水)～5/31(金)



B1F フランス料理 ローブルーム  
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



14.5cm×14.5cm×4cm×2段  
※写真はイメージです。



## うらかな季節の訪れを 目と舌で愉しむ春の味覚たち

花もほころぶ春4月に期間限定でお届けするのは、二段重に芽吹きの季節の山海の幸を艶やかに散らばめた「春爛漫、お花見御膳」。京都山城の地から毎朝掘りたての状態で届く新鮮な白子筍を炭火で焼き、天然塩でご賞味いただく「春の特別会席」。いずれも季節を味わう日本料理の醍醐味です。

**Lunch&Dinner** 11:30a.m.～3:00p.m.  
5:00p.m.～9:30p.m.

店内で愉しむ

**春爛漫、お花見御膳(赤出汁添え)**

お一人様 ￥3,031(¥3,500)

4/1(月)～4/30(火)

※前日8:00p.m.までのご予約制とさせていただきます。

**春の特別会席**

お一人様 ￥12,988(¥15,000)

4月中旬頃より5月上旬頃まで

※筍の生産・入荷状況により変動いたします。



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



**Lunch** 11:30a.m.～3:00p.m.

## バラエティーあふれるメニューが勢ぞろい！

料理長お勧めの旬メニューから定番料理まで、多種多様な味わいが楽しめるランチオーダーバイキング。前菜からデザートまで、あらたに春の食材を加え、約50種のメニューをお好きなだけご賞味いただけます。

**ランチオーダーバイキング「春の食彩」**  
お一人様 ￥3,377(¥3,900) 小学生 ￥1,646(¥1,900)  
4/1(月)～5/31(金) ※ご利用は2名様から、お時間は90分までとさせていただきます。  
※ご注文はテーブルの皆様ご統一にてお願いいたします。

**Dinner** 5:00p.m.～9:30p.m.

## 中国料理で和牛を愉しむ

きめ細かな霜降りが魅力の近江牛。中国料理のアレンジで楽しむ「近江牛の黒胡椒炒め」春の味覚を代表する筍やミネラルを蓄えたアスパラガスなどを加えたディナーコース。おすすめ単品¥2,000～や、ランチコース(¥4,500)もご用意しております。

**ご当地の味めぐり 和牛ディナーコース**  
お一人様 ￥7,793(¥9,000) 4/1(月)～5/31(金)  
※ご利用は2名様からご用意させていただきます。



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



## 苺&春スイーツがいっぱい♪ 至福のティータイムをどうぞ

祇園辻利の抹茶を使ったホワイトチョコレートケーキ、スモークサーモンとクリームチーズのサンドウィッチ、小さな焼き菓子など11種類のスイーツ&フードを取り合わせたアフタヌーンティーセット。8種類から選べる紅茶は、おかわり自由です。

**苺&抹茶の和洋アフタヌーンティーセット**  
お一人様 ￥2,425(¥2,800) 4/1(月)～5/31(金)

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.



京の春

Ha・n・na・ri・to

## 桜から新緑へと移ろう季節を 苺&抹茶のカクテルで感じて

白ワインをベースに、苺のピューレとフレッシュライムジュースを合わせた「京の春」は甘すぎない大人の味わい。桜と小豆のリキュールを使用し、祇園辻利の抹茶をふんわりとあしらって仕上げた「Ha・n・na・ri・to」は、春から新緑へと移ろう季節を表現した和のカクテルです。

**京の春 & Ha・n・na・ri・to**  
お一人様 ￥1,300(¥1,500) 4/1(月)～5/31(金)

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



中国料理 「花梨」

## 棚橋 篁峰 先生の「中国茶を楽しもう」

中国料理 花梨では講師に中国泡茶道篁峰会会長 棚橋篁峰先生をお招きして中国茶セミナーを開催いたします。中国茶は、種類だけでも、1,000種以上あり、各省ごとの美味しい中国茶の飲み方について、初心者の方にも分かりやすく講義していただきます。講義の後は、特別ランチと中国茶でゆったりお過ごしください。



〈第1回〉2013/4/17(水)  
緑茶を訪ねて 江蘇省・浙江省  
〈第2回〉2013/6/19(水)  
烏龍茶を訪ねて① 福建省・台 湾  
〈第3回〉2013/8/21(水)  
烏龍茶を訪ねて② 福建省・広東省  
〈第4回〉2013/10/16(水)  
黒茶を訪ねて 雲南省・陝西省  
〈第5回〉2013/12/18(水)  
紅茶を訪ねて 福建省・江西省

11:30a.m.～2:30p.m. (受付 11:00a.m.～)

お一人様 各¥4,500 (セミナー&ランチ)

定 員 各20名様 (ご予約制)

※ランチ・セミナー・税・サービス料を含みます。割引特典との併用不可。

協力：株式会社メルキュール

ご予約・お問い合わせ BIF 中国料理「花梨」Tel 075-231-1155 (代表)

TAKE OUT



おもたせに、お花見の相伴に…

## SWEET BOX “京の香いろいろ”

直径5寸の大徳寺緑高風BOXにバニラクッキーで仕切りを作り、レモンマカロンや苺風味のロッシュ、メロン金平糖など5種のスイーツを詰め合わせました。

2013/4/1(月)～4/30(火)

10:00a.m.～9:00p.m.

¥2,500

※料金は税込

ご予約・お問い合わせ 1F カフェレストラン「コージー」Tel 075-231-1155 (代表)

## 「ポンテヴェッキオ・山根オーナーシェフの料理を楽しむ会」

京都全日空ホテルは2013年2月1日、ANAクラウンプラザホテル京都にリブランドいたしました。これを機にレストラン、ウエディングの料理を一新すべく、関西イタリアンを牽引するポンテヴェッキオ・オーナーシェフ山根大助氏にプロデュースをお願いしました。山根シェフ渾身の料理をいち早くお楽しみくださいませ。



ポンテヴェッキオ  
山根 大助

02.04年にイタリア「ガンベロロッソ」誌において日本のイタリア料理店の中で最高点の評価を獲得。04年イタリア政府より「CAVALIEREカヴァリエーレ」章(イタリア連帯の星褒章)を叙勲。TV・イベント出演多数。

メニュー内容

①トマトヴィネガー風味のギリシャ風チキン / ②温かいポテトのディンパッロとキャビア / ③甘藷の正統派ムニエル 香草風味のトマトソースとアイオリ / ④ちょっとパイパーズな感じ / ⑤蜜イカとほろ苦いぶきのとうのズバッゲッティ / ⑥色んな山菜のフリット添え / ⑦ポーチドエッグと最速アスパラガスのカルボナーラ風タリオリニ / ⑧燗の低温ロースト 黒トリュフ風味 / ⑨えんどう豆のバートで包んで / ⑩瀬戸春の液体蜜蜜ソルベット / コムラサキ添え / ⑪チョコレートで焼き立てスフレ / マスカルドポーク添え / ⑫カフェ&プティフル (食材の都合によりメニューを変更することがございます。)

2013/4/16(火)  
2013/4/17(水)

受付 5:30p.m. 食事 6:00p.m.

受付 11:30a.m. 食事 12:00p.m.

会場2階「平安の間」

お一人様 ¥18,000 (料理、ワイン、税・サービス料共)リブランド記念料金です。

※タ・昼共にメニュー内容は同じです。

ご予約・お問い合わせ 「宴会販売部」Tel 075-231-1155 (代表)

## 化粧師 三上宏幸の メイクアップ講座& マクロビオティック美肌ランチ

女優を手がける化粧師 三上宏幸のメイクアップ講座。美しさとは外面だけでなく、内側からが基本という考えから、心身ともに美しくなるための「食事法」など盛りだくさんでお届けいたします。ANAクラウンプラザホテル京都が提案するランチメニューは国内外でも多くの方々に支持されているマクロビオティックを取り入れ、心と脳を満足させる美肌食をお楽しみいただきます。



ヘアメイクアップアーティスト  
三上 宏幸

長年にわたり、業界トップのヘアメイクアップアーティストとして活躍。その仕事はポスターなど広告全般、ファッション誌、テレビコマーシャル、CDジャケットなど、多岐にわたる。人気テレビ番組ビューティーコロシウムなどのテレビ出演をきっかけに人気を集め、イベントや講習、講師など活躍の場を広げている。数多くのトップ女優を手がけているアーティストとしても有名でクオリティーのある上質なヘアメイクは高い評価を得ている。全国にファンも多く、美のカリスマとして、メイクのすばらしさを発信している。

2013/5/24(金)

11:30a.m.～3:00p.m. (受付 11:00a.m.)

会場2階「平安の間」

お一人様 ¥15,000

※料金には税金・サービス料が含まれております。  
※ご予約制となります。

ご予約・お問い合わせ 「宴会販売部」Tel 075-231-1155 (代表)

ANAクラウンプラザホテル京都

## 2013年3月 新 総料理長に 加藤 誠が 就任いたしました。



東京全日空ホテルローズルームシェフ、イタロプロバンスダイニング・シェフをはじめ、IHG・ANA・ホテルズグループ・ジャパンの総本山ともいうべきANAインターコンチネンタルホテル東京のレストラン(レストラン ビエールガニエル東京他・計6店)を統括する調理長を2011年10月まで歴任いたしました。新 総料理長・加藤 誠にもご期待ください。

LOBBY CHAPEL  
FIRST CLASS WEDDING

## 「滝のチャペル」でファーストクラスな結婚式へ

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エディングがここにあります。

4月7日(SUN)29日(MON)&5月5日(SUN)グランドフェア開催!!



「ロールスロイス」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」のお迎えで幕開けます。ご自宅からのご出発の際などには、特別な演出もご提案させていただきます。



お支度は最高級のブライズルームで

挙式までの優雅なおふたりだけの空間を。国内外で活躍するGLAMOROUS co.,ltd. 代表 森田恭通氏デザインによるブライズルームをご用意いたしました。



ホテルシェフのプレミアムなメニューを楽しむ

たいせつなゲストを感動させるお料理をホテルシェフが心を込めてお届けするオリジナルメニューの数々からお選びください。

レストラン  
共通

## 春のロゼワインフェア ～ 4/30(火)



都大路が桜色に染まる季節に、色合いも口当たりも優しいロゼワインやロゼカクテルはいかがでしょうか。この春、貴重なシャンパーニュ「タタンジェ・ロゼ」を期間限定の特別価格にてご提供いたします。お酒の苦手な方には、苺のノンアルコールカクテルをご用意しております。

### ■ロゼシャンパーニュ デタンジェ・プレスティージュ・ロゼ

バイザグラス 通常価格 ¥3,000  
フルボトル 通常価格 ¥21,000

フェア 特別価格 ¥2,000  
フェア 特別価格 ¥13,000

### ■ロゼワイン ヴィニャ・アルバリ・ロゼ

バイザグラス 通常価格 ¥1,000  
フルボトル 通常価格 ¥5,000

フェア 特別価格 ¥800  
フェア 特別価格 ¥3,800

### ■ロゼカクテル

ロゼワインと紅茶を使った甘酸っぱいかくテル ¥800

### ■ロゼ・ノンアルコールカクテル

果肉入りの苺とジンジャーエールのノンアルコールドリンク ¥800

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