

# NEWS RELEASE

藤田ホテルマネジメント株式会社  
京都国際ホテル/ホテルフジタ奈良

2013年10月吉日

京都国際ホテル

## 秋の紅葉 味覚バイキング



京都国際ホテル（所在：京都市中京区、総支配人：和泉 浩）では、「秋の紅葉 味覚バイキング」を開催いたします。ホテルならではのシェフ自慢のお料理がずらり。秋の食材をふんだんに使ったメニューを食べ放題でお楽しみください！  
ランチはちらし寿司、ディナーにはにぎり寿司とロースステーキをご賞味いただけます。

**期 間：**平成 25 年 11 月 1 日（金）～11 月 4 日（月）（11/1 はディナーのみ、11/3～4 はランチのみ）  
平成 25 年 11 月 22 日（金）～11 月 24 日（日）  
平成 25 年 11 月 29 日（金）～12 月 1 日（日）  
◆ランチ /12：00～13：30  
◆ディナー/18：30～20：30

**料 金：**ランチ  
大人（中学生以上） 2,800 円  
子供（小学生） 1,400 円  
幼児（3歳～） 600 円  
ディナー  
大人（中学生以上） 3,800 円  
子供（小学生） 2,000 円  
幼児（3歳～） 800 円

**場 所：**京都国際ホテル 宴会場



### バイキングメニュー（一例）

秋刀魚のスマークとオニオンのサラダ/鯖と茸の和風キッシュ/鮭のスマークマヨネーズソース/  
秋茄子と魚介のマリネ/秋鯖の酢/生姜と茗荷の合い混ぜ/生ハムと無花果の柿ドレッシング/南瓜のスープ/  
茸おろしのわんこ蕎麦/おまかせサンドウィッチ/平目のワイン蒸し/豚バラ肉と野菜のビール煮込み/  
鮭ハラスと根野菜の味噌煮/甘海老と彩りパプリカのチリソース煮/ラム肉と野菜のジンギスカン風  
栗入りぜんざい/杏仁豆腐/アイスクリーム&シャーベット/きなこプリン/フルーツ盛り合わせ などなど

★ランチ限定★ 秋刀魚と銀杏の彩りちらし寿司

★ディナー限定★ 牛ロースステーキ 茸ソース/海老と秋茄子の天婦羅/にぎり寿司

- 最少催行人数 15 名に満たない場合は中止となる場合がございます
- 仕入れの都合により、内容が変更となる場合がございます
- 料金はサービス料・消費税込です

◆ ご予約・お問い合わせは…京都国際ホテル（075）222-1111（代）

### 【広報担当】

京都国際ホテル 営業企画  
種田 信子・堀田 幸希・竹下 麻友子  
〒604-8502 京都市中京区堀川通二条城前  
TEL075-222-1120・FAX075-231-9381  
URL <http://www.kyoto-kokusai.com>