

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

おせち料理～美味満彩～受付開始



京都国際ホテル（所在：京都市中京区、総支配人：和泉 浩）では、11月1日（金）よりおせち料理の受付を開始します。毎年ご好評いただいておりますおせち料理、充実した内容で3種類よりお選びいただけます！

和・洋・中華風おせち 一段重（28品）

21,000円 サイズ（30cm×30cm×6cm）

*金箔鰻巻身丈 *ローストビーフ *チリソース海老団子
*プチ田舎風パイ *蟹爪胡麻揚げ *若鶏醤油煮 ほか



和風・洋風おせち 一段重（30品）

24,150円 サイズ（30cm×30cm×6cm）

*帆立と野菜のテリーヌ *海老西京焼 *鴨スモーク
*トリュフの香りチキンロースト *紅鮭昆布巻 *キャビア ほか



洋風おせち 一段重（27品）

18,900円 サイズ（28cm×28cm×5cm）

*鶏牛蒡ホワイン煮 *烏賊の鳴門巻 *二色テリーヌ
*蒸し鮑 *ペッパータン *チキンマリネ ほか



■ご予約承り日／11月1日（金）～12月25日（水）

■お引渡し・お届け日／12月31日（火）

■ホテルでのお引渡し時間／10:00～16:00

※京都市内及び向日市、長岡京市、宇治市、亀岡市、城陽市、京田辺市、八幡市、木津川市、大津市にはご希望により配達致します。（配達的时间指定はできません。）

■料金には、消費税が含まれております。

◆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>