

2016年3月



グランドプリンスホテル京都

四季折々の風情を魅せる京都をヘリコプターで遊覧

茶寮で楽しむ辻留の懐石料理など

おとなの京都を満喫できる限定宿泊プランを販売

期間:2016年4月1日(金)~2017年3月31日(金)

グランドプリンスホテル京都(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池 総支配人:広瀬康則)は2016年10月に迎える開業30周年を記念して西武トラベル株式会社京都支店(所在地:京都府京都市南区東九条室町64-4 ムラテック八条ロビル 支店長:坂本康浩)と協働で2泊3日のヘリコプター遊覧付き「京都プレミアムステイプラン」を1日1組限定で販売いたします。

当プランでは、観光客で賑わう京都市内を上空よりゆっくりお楽しみいただけるようヘリコプターでの遊覧(約20分)や、京都を熟知したドライバーの案内による観光ハイヤーでの観光をお楽しみいただけます。

また旅の楽しみとして重要なポイントとなるお食事は、1日目の夕食を茶懐石の名店として知られる「辻留(つじとめ)」の懐石料理をご用意。日本庭園内にある数寄屋造りの「茶寮」で、舞妓の踊りとともにお楽しみいただけます。

2日目は旬の京野菜提供店にも認定されているレストラン ボーセジュールにて季節の京野菜を使用したフランス料理をソムリエセレクトによるワインとともにご賞味いただけます。

ご宿泊は79.2㎡のスイートルームをご用意。2日間のご朝食はルームサービスをご利用いただけます。プラン内にはポンドカフェでのケーキセットも含まれており、京都観光だけでなく緑豊かな洛北でのホテルステイもお楽しみいただけます。当ホテルには京都市が任命する「京都観光おもてなしコンシェルジュ」もあり、ご滞在からお食事、京都観光のサポートまで安心してお楽しみいただける「京都の旅」をご案内してまいります。

プリンスホテルでは「おとなの自由時間」をテーマに、旅での“体験”を通して新たな自分自身の発見につながる商品を展開しアクティブシニア層へ訴求しております。また京都はアメリカ大手旅行雑誌で2年連続訪れたい都市No.1に選ばれている世界から注目されている観光地であり、リピート率が高いことでも知られています。

そこで当ホテルは、ご夫婦や女性同士などご自身の時間を持つことができるアクティブシニアや毎年増加している外国人旅行者の方々におとなの京都をお楽しみいただける一味違った宿泊プランを提供いたします。



舞妓の踊り



乗車用ヘリコプター



数寄屋造り 茶寮

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 京都・滋賀マーケティング戦略
TEL:075-712-1111 FAX:075-712-4848
URL: <http://www.princehotels.co.jp/Kyoto/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

30周年記念 ヘリコプター周遊付き 京都プレミアムステイプラン概要

【プラン名】	30周年記念ヘリコプター周遊付き京都プレミアムステイプラン
【期間】	2016年4月1日(金)～2017年3月31日(金)
【部屋タイプ】	スイートルーム(79.2㎡)
【料金】	1室2名利用2名さま ¥888,000 ※料金には2名さまの2泊室料、下記内容、サービス料、消費税が含まれております。
【内容】	・ヘリコプターによる京都周遊20分間(カメラマンによる記念写真つき) ・観光ハイヤーによる京都観光(3日間 1日8時間30分付き) ・1日目の夕食 貸切にした茶寮にて舞妓の踊りをご覧いただきながら仕留の懐石料理 ・茶寮貸切室料 ・2日目の夕食 レストラン ボーセジュールでの京野菜を使ったフレンチコース・ソムリエセレクトワイン付き ・2日間の朝食 ルームサービス対応。アメリカンブレックファースト ・喫茶、ケーキ(ポンドカフェ) ※ご予約は7日前まで承ります。 ※食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。
【お客さまからのお問合せ】	西武トラベル株式会社京都支店 TEL:075-661-7117 9:00A.M～5:40P.M. (定休日 土・日・祝日) ※掲載ツアーはこのリリースでのお申込を受付けていません。資料をご請求ください。

●仕留の懐石料理について

初代仕留次郎により明治35年に創業され、裏千家の家元に手ほどきを受け、出入を許される、懐石料理の名門です。

京都のホテルでは当ホテルのみ、ご提供しております。日本建築界に貴重な業績を残した村野藤吾氏設計、数寄屋造りの「茶寮」で召しあがっていただきます。

※季節により食材・メニューは変更になります。

●旬の京野菜提供店 レストラン ボーセジュールのフランス料理について

「旬の京野菜提供店」は、いつでも、美味しい京野菜が食べられるお店として、京のふるさと産品協会が認定しており、旬の京野菜を常時3品目、年間で10品目以上使用し、それらを使用する料理を常時提供している店のみを認定しています。

当ホテルでは野菜ソムリエが選び抜いた京野菜のコースメニューを召しあがっていただきます。

※季節により食材・メニューは変更になります。

●おもてなしコンシェルジュについて

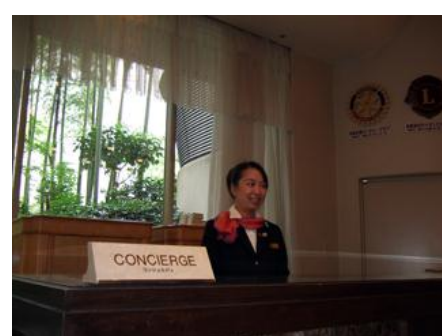
国際観光都市・京都として質の高い「おもてなし」で観光客の皆さまをお迎えるために京都市から任命されています。任命の条件として、京都検定合格者(2級以上)であること。ホテル正社員であり、同じホテルに5年以上の勤務経験者であることという条件をクリアしたものが任命されます。京都市内でおもてなしコンシェルジュが常駐している数少ないホテルのうちの一つになります。



仕留のお料理(一例)



レストラン ボーセジュールのお料理(一例)



おもてなしコンシェルジュ