

2013年1月28日

グランドプリンスホテル京都  
『八重』二つの舞台「会津」・「京都」を味わう  
新島八重会席付き宿泊プランを販売

期間：2013年4月1日(月)～12月20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:鈴木大司)は、大河ドラマ「八重の桜」の放送に合わせ、八重の二つの舞台となる「会津」と「京都」を楽しめる京風会席付き宿泊プランを販売いたします。

激動の幕末を全力で行き抜いた日本女性 新島八重。

彼女の基盤を築いたともいえる故郷「会津」と、夫・襄と出会い新時代を切り拓いていった「京都」。

福島で生まれ育った「日本料理 宝ヶ池」料理長が、福島・会津の食材や郷土料理を京料理風にアレンジし、二つの舞台を表現します。

「<会津&京都の美味>新島八重会席ご宿泊プラン」概要

【期 間】2013年4月1日(月)～12月20日(金) 除外日あり

【料 金】スーペリアフロアツインルーム・36.9㎡

1名さま¥12,500より(1室2名さま利用時)

デラックスフロアツインルーム・39.6㎡

1名さま¥13,500より(1室2名さま利用時)

1名さま・3名さま料金、ロイヤルフロアでのご用意もございます。

【内 容】1泊、朝食、新島八重会席 1、サービス料・消費税

【ご予約・お問合せ】TEL:075-712-1111(宿泊予約係)



スーペリアフロアツインルーム イメージ

1 新島八重会席...ホテル内レストラン「日本料理 宝ヶ池」にてディナータイムに提供。

5:30P.M.～9:00P.M.(9:00P.M.ラストオーダー)

新島八重会席おしながき 食材の仕入れ状況等により変更あり。4月のメニュー例。

(前 菜) 烏賊人参(福島郷土料理)

鯨甘露煮(会津地方は新潟湾を経由し入手)  
棒だら煮(保存がきく雪国会津では貴重な食材)

(煮物椀) こづゆ(江戸時代・明治時代の会津藩武家料理)

(造り) 蒟蒻刺身(福島名産)

(焼物) しんごろう(新五郎という人物が考えた料理  
もち米が買えず米をつぶし味噌串焼きにした)

(温物) 甘鯛会津蒸し(会津名産蕎麦粉)

(油物) ハツ橋天婦羅(万頭为天婦羅の京風仕立)  
油目煎り出し(福島名産)

(椀変り) 山菜蕎麦(会津白虎隊ゆかりの地で有名な蕎麦)

(御飯) わっぱめし(丸い形の器に御飯をいれた弁当。会津では山仕事、旅人に使われていた)

(香物) 漬物三種盛り

(甘味) 季節のデザート



本件に関する報道各位からのお問合せ先は

株式会社プリンスホテル 京都・滋賀マーケティング戦略：吉田、白阪

TEL：075-712-1150 FAX：075-712-4848