

都ホテル 京都八条 中国料理「四川」 中華に合う日本酒 佐々木酒造『鴛鴦（えんおう）』販売開始

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、2024年6月1日(土)から8月31日(土)までの期間、中国料理「四川」にて、朝日放送グループホールディングス株式会社と佐々木酒造株式会社が共同開発した、「火鍋」に合う日本酒『鴛鴦（えんおう）』の販売を開始します。

中国料理「四川」は、四川料理だけでなく素材の旨味を引き出す広東料理なども得意とすることから、火鍋にとらわれず中国料理と日本酒のペアリングの魅力を伝えてほしいとの依頼を受け、今回新たに考案されたメニューも登場します。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 京都八条 マーケティング部
〒601-8412 京都市南区西九条院町 17
TEL : 075-662-7937 FAX : 075-662-7938
www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo

別紙

■『鴛鴦（えんおう）』ペアリングフェア概要

【期間】2024年6月1日（土）～8月31日（土）

【店舗】中国料理「四川」

【販売内容】日本酒『鴛（えん）』『鴛（おう）』

火鍋の特徴的な鍋の形は鴛鴦（おしどり）から生まれたという説もあり、ラベルデザインは、「つがいの鴛鴦が仲良く向かい合っている姿」をイメージして制作された。

・鴛（えん） 純米吟醸原酒 超辛口

芳醇な中に、すっきりとキレのある辛口酒。

熟成によるコクと旨味を兼ね備えた飲みごたえのある仕上がり。

・鴛（おう） 特別純米原酒 甘口

原料米に山田錦を100%使用した特別純米酒。

まろやかな口あたりで、旨味と米の甘みのバランスが上品にまとまっている。



【料金】

佐々木酒造の酒飲み比べセット 1,000円

『鴛（えん）』『鴛（おう）』に加え、香り豊かでキレの良い辛口大吟醸「古都」の3種を飲み比べしていただけます。（各30ml）

また、ボトル（300ml）2,300円 / グラス（120ml）1,100円でも提供します。

【ペアリングおすすめメニュー】

超辛口『鴛（えん）』には、冷菜三種盛合せ、紋甲烏賊の青紫蘇炒め、小海老と野菜のあっさり塩味炒め、牛フィレ肉と生麩のオイスターソース炒めなど風味豊かな料理を、甘口『鴛（おう）』には、豚肉の薄切りピリ辛山椒風味、海の幸と実山椒のあっさり塩味炒め、鶏肉の実山椒の唐辛子炒めなど山椒が香るメニューをおすすめします。



小海老と野菜のあっさり塩味炒め 2,800円



豚肉の薄切りピリ辛山椒風味 2,200円

【ご予約・お問合せ】

都ホテル 京都八条 中国料理「四川」

TEL：075-662-7956（受付 9：00～17：00）

※写真はイメージです。※表記価格はお一人様料金で、消費税・サービス料が含まれています。

※内容は変更になる場合があります。詳細はホームページをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。

以上