

進化系カプセルホテルで「はも会席」スタート！

～京料理店およね×安心お宿京都四条烏丸店コラボ企画『はも会席付き宿泊プラン』

提供開始～

株式会社サンザ（本社：東京都新宿区、グループ代表 CEO：荻野勝朗）が運営する“進化系カプセルホテル”＜安心お宿 京都四条烏丸店＞は、昭和2年創業の京料理店＜京料理およね＞と共同で、2019年7月10日～2019年9月30日までの期間限定で、夏が旬の高級魚「鱧（はも）」を堪能できる『はも会席料理付き宿泊プラン』を提供開始いたします。宿泊費を抑えて、極上の京料理をお手頃価格でお楽しみください。

◆はも会席料理付き宿泊プラン詳細ページ：

<https://www.anshin-oyado.jp/kyoto/kaiseki.html>



■“進化系カプセルホテル”で鱧（はも）に舌鼓



＜安心お宿 京都四条烏丸店＞は、昨年から好評の昭和2年創業の京料理店＜京料理およね＞とのコラボ企画として、夏限定の『はも会席』を7月8日（月）より販売開始いたします。

今年の目玉は、夏が旬の高級魚「鱧（はも）」！

鱧の骨切り名人として有名な＜およね＞店主の芸術的な鱧さばきは、過去に「鱧の骨切り対戦」にて勝利した経験を持つお墨付き。切り方一つで全く美味しさが違うと大変好評です。

今回のプランは、この絶品“はも会席”に、宿泊がセットになった『はも会席付き宿泊プラン』です。敷居の高い京会席料理を、宿泊費を安く抑えることで、お手頃価格でお楽しみいただけます。

京会席や、鱧料理を経験したことのないミレニアル世代や、祇園祭りをはじめとした京都の夏を楽しみたい方など、豊かな京都の旅を体感したいすべての方々にとってのプランです。絶品“はも会席”をお楽しみいただいた後は、＜安心お宿＞でゆっくりお寛ぎください。

<「はも会席付き宿泊プラン」概要>

販売開始 : 2019年7月8日(月)

提供期間 : 2019年7月10日(水)~2019年9月30日(月)

対象店舗 : 京都四条烏丸店

プラン内容 : ①特選はも京会席料理付きプラン ¥15,860(税込)~

②はも京会席料理付きプラン ¥13,480(税込)~

※どちらのプランも、宿泊税 1名様につき¥200が別途かかります

※お料理コースの消費税/サービス料 10%もプラン料金に含まれております

※上記プランの他に、通常の京会席プランもございます

特典 : 「およね」ご主人厳選日本酒グラス or ビール1杯サービス

料理の内容 : ①特選はも会席

季節八寸盛り、鰻おとしと焼き霜造り、鰻とじゅんさい 葛たたきのお椀、
きざみ鰻と夏野菜ゼリー寄せ、鰻の二色焼き、あすばらの鰻巻き天ぷら、
付け焼き鰻と夏うりのゴマ酢和え、鰻寿司、鰻そうめんの赤出し、季節のデザート

②はも会席

鰻珍味3種などの季節八寸盛り、鰻おとし、鰻の土瓶蒸し、
きざみ鰻と夏野菜ゼリー寄せ、鰻の二色焼き、付け焼き鰻と夏うりのゴマ酢和え、
季節ご飯(お漬物付き)、鰻そうめんの赤出し、季節のデザート

注意事項 : <およね>でのお食事はドレスコードがございます。

サンダル・短パン・タンクトップ・館内着等でのご利用はご遠慮いただいております。

詳細サイト : <https://www.anshin-oyado.jp/kyoto/kaiseki.html>



■昭和2年創業の京料理店<京料理およね>が提供する和食の奥深さ



昭和2年創業の<京料理およね>は、時代を超えて多くの人々に愛され続けている京料理店です。京都の有名料亭で修業を積んだのちに実家を継いだ三代目主人の中島弘道氏は、利酒師の資格も保持し、「当たり前のことを当たり前」を信念において、こだわりの料理とお酒を提供し続けています。若い年齢層の方々にも京料理を楽しんでもらいたいと、伝統の味を守りながらも常に新しい試みに挑戦してきた中島氏。今回のコラボ企画に際し、『もともと「鰻」料理には自信がありますので、はも会席のプランをご提供できることを嬉しく思い

ます。身はふっくら、周りはサクッと香ばしく仕上げ、はもの美味しさを十二分に引き出してご提供いたします。』と意気込みを寄せました。



<安心お宿 京都四条烏丸店> 左：足湯カフェ、右：露天風呂「ホタルの湯」

■店舗概要



店舗名 : 安心お宿プレミアム 京都四条烏丸店
 本社 : 京都市下京区綾小路通東洞院東入神明町 239-1
 電話番号 : 0120-083-554
 URL : <https://www.anshin-oyado.jp/kyoto/>

店舗名 : 京料理 およね
 本社 : 京都市下京区綾小路通り高倉西入る神明町 230
 代表 : 中島弘道
 創業 : 昭和2年
 電話番号 : 075-351-2849
 URL : <http://oyone.com/ceremony/>
 事業内容 : 京料理、懐石料理、ふく料理、各種なべ料理、一品料理、割烹料理

■会社概要



会社名 : 株式会社サンザ
 本社 : 東京都新宿区歌舞伎町 2-4-10 KDX 東新宿ビル 7F
 代表者 : グループ代表 CEO 荻野勝朗
 創業 : 1986年11月
 電話番号 : 03-5155-1651 (代表)
 URL : <http://www.sanza.jp>
 事業内容 : ホテル・ブライダル・テーマレストラン・
 自主企画イベント&ツアーの開催など各種レジャー産業の企画運営

【お問い合わせ先】 株式会社サンザ PR 事務局(株式会社ベイニッチ内)
 担当 : 福澤・佐藤・久保 (newtonpr@baynich.jp) TEL : 03-6447-4440 FAX : 03-6447-4442