

2024年5月23日

大阪市中央区南船場4-11-12
株式会社関電アメニクス

夏も肉！新「肉厚ハンバーグ」肉好きにはたまらないランチを販売

～肉だけじゃない、パスタも野菜も好きなものを全部一緒に食べられる欲張りランチ～

JR京都駅前の「ホテル エルシエント京都八条口」（京都市南区、総支配人：塗師護久）の1階スタンディングバー『スタンド EL（エル）』では、肉厚ハンバーグとパスタと彩り豊かな夏野菜をビネグレットソースとともにさっぱりといただける「肉厚ハンバーグ ～酸味を効かせた夏野菜ソース～」を、2024年6月1日（土）～8月31日（土）まで期間限定で販売します。



■肉も、パスタも、野菜も。たっぷりのソースでいただく斬新な料理を一皿で提供。

暑い夏の日でも欲する、ジューシーで肉厚のハンバーグ。一方で、さっぱりとした料理にも興味が移る時期。そんな中、肉好きの味覚のひらめきから生まれたのが、この新感覚ランチです。肉のうま味を存分に楽しみながらも、酸味の効いたビネグレットソースが絡んだパスタ・ファルファッレと夏野菜の爽やかな味わいで食欲をそそる、新しい食体験を提供します。

メニュー詳細

●コク旨ペッパーハンバーグ

一口噛めば、ペッパーが引き立てる肉のうま味があふれ出る、150gのボリュームミーハンバーグ。下に敷かれたマッシュポテトと一緒に食べると、まろやかな味わいも楽しめます。

●夏野菜とファルファッレのコラボレーション

トマト、パプリカ、キュウリなど彩り鮮やかなシャキシャキの夏野菜と、リボン型の可愛いパスタ・ファルファッレが酸味の効いたビネグレットソースに絡み合い、まさに食感のハーモニーを体験できる逸品に仕上がっています。

●さっぱりとしたビネグレットソース

ケッパーとマスタードを加えたマイルドな酸味のソースを、たっぷりと注ぎます。食べ進めるごとにハンバーグから出る肉汁と交わることで濃厚になる、飽きがこないソースです。

<サービス概要>

商品名：肉厚ハンバーグ～酸味を効かせた夏野菜ソース～
提供期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）
提供時間：11:30～15:30（L.O.15:00）
料金：900円（税込）※バゲット付き
提供場所：ホテル エルシエント京都八条口 1階『スタンド EL』
詳細URL：<https://www.elcient.com/kyoto/blog/503/>



スタンド EL 店舗詳細

カフェタイムには、日替わりパスタやランチセット、旅の途中でほっと一息をつけるスイーツをご用意。

バータイムには、フランス料理のシェフが旬の食材を用いて料理した日々のお勧めメニューや、料理と相性の良い京都の酒蔵から仕入れた数種類の地酒をご堪能いただけます。

営業時間：カフェタイム 11:30～15:30（L.O.15:00）
バータイム 17:30～23:00（L.O.22:30）

電話番号：075-682-7800（直通）

収容人数：約20名

※営業時間は変更する場合がございます。

※メニューの食材は、仕入れ状況により変更する場合がございます。



スタンド EL 外観

ホテル概要

ホテル名：ホテル エルシエント京都
所在地：京都市南区東九条東山王町13
客室数：562室
(シングル：379室 ダブル：80室 ツイン：103室)
館内施設：大浴場、レストラン、スタンディングバー
アクセス：新幹線・JR京都駅八条東口 徒歩2分
公式サイト：<https://www.elcient.com/kyoto/>

※ホテル エルシエント京都は2024年4月1日より、「ホテル エルシエント京都八条口」に名称変更いたします。



ホテル 外観

会社概要（本社）

会社名：株式会社関電アメニックス
本社：大阪市中央区南船場4-11-12
設立：昭和39年8月1日
公式サイト：<https://www.k-amenix.co.jp/>
事業内容：ホテル、レストラン、宴会、レジャー観光施設の運営

<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社関電アメニックス 事業統括グループ 広報担当（担当：木村・橋本）

TEL：090-3709-4841 E-mail: contact@k-amenix.co.jp