

2024年8月23日

大阪市中央区南船場4-11-12  
株式会社関電アメニックス

## 駅チカの穴場スポットで秋の味覚を堪能！ 絶品松茸土瓶蒸し御膳をリーズナブルな価格で販売

～ 松茸の風味豊かな出汁と芳醇な香りが奥深い土瓶蒸しをお手頃な価格で提供 ～

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 ダイニング ENTでは、2024年9月1日（日）から11月30日（土）までの期間限定で、季節の味覚を楽しめる秋の風物詩、松茸の土瓶蒸しが付いたディナー「秋の味覚と松茸土瓶蒸し御膳」5,500円を1日10食限定で販売します。



秋の味覚と松茸土瓶蒸し御膳イメージ

### ■ 京都に着いたらお手頃な秋の味覚へ直行！

ホテル エルシエント京都八条口は京都駅から徒歩2分の立地にありながらも、リーズナブルな価格設定で大変ご好評を得ていますが、今回の企画は秋の味覚を求めて京都を訪れる多くの観光客に向けて、ダイニング ENTの味を幅広く知っていただくため「秋の味覚と松茸土瓶蒸し御膳」5,500円を1日10食限定で提供します。高級料理として知られる松茸の土瓶蒸しは日本人はもちろんのこと、外国人観光客にも食べ方を体験していただいたり、日本の食文化を身近に感じていただだけます。シェフこだわりの出汁はそのままでも美味しく、お好みで熱燗（1合660円）と出汁割りにしても楽しむこともできます。秋ならではの贅沢な味わいをぜひご堪能ください。

### ■ 秋の味覚と松茸土瓶蒸し御膳 7品

- ・ 秋茄子揚げ浸し
- ・ 鮪と烏賊の山掛け
- ・ 彩茸と松茸入り天ぷら
- ・ 秋鮭バター塩麹 親子焼き
- ・ 松茸の土瓶蒸し
- ・ 栗ご飯
- ・ 漬物

商品名 : 秋の味覚と松茸土瓶蒸し御膳 ※1日10食限定  
提供期間 : 2024年9月1日（日）～11月30日（土）  
料金 : 5,500円 税込み  
※熱燗は別料金1合660円で提供可能  
場所 : ダイニング ENT  
詳細URL : <https://bit.ly/3WW6Kl6>



秋の味覚御膳イメージ

#### ■秋を少し堪能したい方に秋の味覚御膳ランチも

- ・ 秋茄子揚げ浸し
- ・ 彩茸と薩摩芋の天ぷら
- ・ 秋鮭バター塩麹 親子焼き
- ・ 松茸のお吸い物
- ・ 栗ご飯
- ・ 漬物

商品名 : 秋の味覚御膳  
提供期間 : 2024年9月1日(日)～11月30日(土)  
料金 : 2,500円 税込み  
場所 : スタンド EL  
詳細URL : <https://bit.ly/3WW6Kl6>

### ダイニング ENT・スタンド EL 店舗詳細

#### ■ダイニング ENT

営業時間 : 朝食 6:30～10:00  
夕食 17:30～22:00(L.O.21:30)  
座席数 : 117席 ※個室 : 1室(12名様まで)

#### ■スタンド EL

営業時間 : カフェタイム 11:30～15:30 (L.O.15:00)  
パーティタイム 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。



ダイニング ENT・スタンド EL 外観

### ホテル概要

ホテル名 : ホテル エルシエント京都八条口  
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/>

### 会社概要 (本社)

会社名 : 株式会社関電アメニックス  
本社 : 大阪府中央区南船場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](mailto:contact@k-amenix.co.jp)