

新感覚の松茸料理を体験、2025 年秋冬「洋風松茸フェア」開催

～京都駅前で松茸の新たな味わいを楽しむアレンジ料理～

ホテル エルシエント京都八条口（京都市南区、総支配人 吉岡 渉）は、館内 1 階のレストラン「ダイニング ENT（エント）」とスタンディングバー「スタンド EL（エル）」で、2025 年 11 月 1 日（土）から 11 月 30 日（日）までの期間限定で「洋風松茸フェア」を開催いたします。日本の秋を象徴する松茸を、華やかな洋のエッセンスでアレンジしました。香り、味わい、そして余韻にまでこだわった創造的な一皿が、伝統と革新のマリアージュをお届けします。京都駅前で出会う“新感覚の松茸体験”、この季節だけの味覚をぜひご堪能ください。



松茸といえば土瓶蒸しや天ぶらが人気ですが、今秋のホテル エルシエント京都八条口は、これまでにない新しい味覚をご体験いただくため、洋風の松茸料理をご用意いたします。

松茸の繊細な香りを活かした香ばしい松茸フリットは、スパークリングワインに合わせて軽やかに楽しめます。赤ワインの芳醇な風味が溶け込んだ松茸と和牛の赤ワインすき鍋は体を芯から温める一品。クリーミーな松茸とうなぎのパイ包み焼きは白ワインと特に好相性で、今までにない松茸料理の味わいを提案します。

本フェアは、長く愛されてきた日本の伝統的食文化に洋の新しいテイストを融合させた試みです。これまでの和食での松茸の楽しみ方に新しい風を吹き込み、松茸の可能性を広げます。

■洋風松茸メニュー ※各税込、()内は下記ドリンクとのセット価格

松茸フリット 1,000 円 (1,500 円)

松茸と和牛の赤ワインすき鍋 1,980 円 (2,480 円)

松茸とうなぎのパイ包み焼き 1,000 円 (1,500 円)



■ドリンクメニュー ※各税込

ワイン (赤・白) 660 円・スパークリングワイン 770 円・キールロワイアル 770 円

ワインクーラー (赤・白) 770 円・キティ 770 円

■商品概要

商品名 : 洋風松茸フェア

提供期間: 2025 年 11 月 1 日 (土) ~11 月 30 日 (日)

提供時間: 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

提供店舗: レストラン「ダイニング ENT (エント)」

スタンディングバー「スタンド EL (エル)」

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 : 大阪市西区阿波座 1-6-1 JMF ビル西本町 01 2 階

設 立 : 1964 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、レジャー観光施設の運営

<プレス関係のお問合せ先>

株式会社関電アメニックス (担当: 木村・橋本・山尾)

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