

JR「京都」駅から徒歩2分、欧風料理をカジュアルに味わえる「ホテルバル」、読者にはドリンクを1杯サービス

「ホテルバル」をテーマにしたカジュアルなダイニングで、家族や友人と食事を楽しみませんか。

「ホテルエルシエント 京都八条口」は、JR・地下鉄「京都」駅から徒歩2分というアクセスの良さが魅力。1階の「ダイニングENT(エント)」は朝夜営業。夜はお酒に合う欧風料理を味わえます。バルなどで経験を積んだシェフが腕をふるいます。

10月からメニューがリニューアル。ディナータイムのおすすめは、人気の前菜を一皿にまとめた「おまかせ前菜盛り合わせ8種」(1300円)です。ジューシーな肉のう

ま味を堪能できる「豚バラ肉のポルケッタ」や「ピリツと黒胡椒のソースで」(2000円)や「黒毛和牛ロースのグリル」(2800円)は、ワインとともにどうぞ。ポトルワインが多数取りそろえられているので、料理に合うものを尋ねてみて。

イタリヤ・ナポリの郷土料理に和のアクセントを加えた、一口サイズの揚げパン「あおきのりと京しば漬けのセッポリーニ」(700円)は、ビールが進む一品です。

いずれも2〜3人でシェアしやすい量。仕事終わりの一人飲みにぴったりの、アラカルトもあり

JR「京都」駅八条東口を出て東に向かうと、同ホテルが見えてきます



まずよ。季節限定メニューも随時登場とのこと。モーニングは、6種以上の料理がそろったビュッフェ形式です。

全117席。最大12人の個室もあり、幅広いシーンで利用できそう。

ディナータイムにこの記事を持参すると、ドリンクが1人1杯サービスされます。12月31日(水)まで。

☎075(672)1100

<https://www.elcient.com/kyoto/>

南区東九条東山王町13(JR・地下鉄「京都」駅から徒歩2分)、午前6時30分〜10時、午後5時30分〜10時(LO9時30分)、無休。レストラン直通電話=☎075(682)7800



ワインやビールと一緒に楽しみたい「おまかせ前菜盛り合わせ8種」(1300円)。「やみつき鶏のパテ」など人気料理が一皿に

ホテル エルシエント 京都八条口

塩小路通 ●ニデック京都タワー

JR・地下鉄「京都」駅

新幹線

八条通 京都一 アパマン

ディナータイムのメニュー例

- じゅわとろ力ニみそグラタン (800円)
- ウニといくらクリームソース (1700円)
- 半熟卵と生ハムのピッツァピスマルク (1400円)
- 3種のお肉のアンサンブル〜牛、豚、鶏〜 (2500円)
- いちじくとアーモンドクリームの薄焼きクロワッサンパイ〜バニラアイスクリーム添え〜 (900円)