

2024年8月20日
からすま京都ホテル

からすま京都ホテル 中国料理「桃李」 新料理長に後藤 志仁が就任

京都ホテルグループ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード上場）が運営するからすま京都ホテル2階のレストラン 中国料理「桃李」ならびに、宴会部門の中国料理を担当する新料理長に、後藤 志仁が就任いたしました。

後藤新料理長就任を記念して、からすま京都ホテル 中国料理「桃李」では「新料理長特別コース」を期間限定で販売いたします。ふかのひれや北京ダック、あわびなど高級食材を贅沢に使ったメニューや8年熟成黒酢を使った豚ばら肉の角煮など随所にみられる中国料理の洗練された味わいをお楽しみいただきます。

【期間】2024年9月1日（日）～2024年10月31日（木）

【時間】ランチ：11:30～14:30(L.O.)

※土・日・祝日は11:00～12:30(L.O.)／13:30～15:00(L.O.) 2部制

ディナー：17:30～20:00(L.O.)

【価格】1名様 10,000円（消費税・サービス料込み）※2名様より承ります

【メニュー】「新料理長特別コース」※写真はイメージです

- ・冷菜盛り合わせ 銘々盛り ・ふかのひれの姿煮込み ・北京ダック
- ・蝦夷あわびのステーキ 黒胡椒ソース ・空心菜と海老のX.O醬炒め
- ・豚ばら肉のやわらか角煮 8年熟成黒酢ソース ・かに肉入り炒飯
- ・究極の杏仁豆腐

【経歴】

1973年 広島県生まれ

1993年 あべの辻調理師専門学校卒業
京都・滋賀の料理店で修業を重ねる

2010年 株式会社京都ホテル 入社
「京都府の現代の名工」にも選ばれた中国調理料理長
牧定広 指導のもと14年間京都に根差した
本場の中国料理の研鑽を積む。

2024年6月 からすま京都ホテル 中国料理「桃李」料理長に就任

【ご予約・お問い合わせ】

からすま京都ホテル 中国料理「桃李」TEL. 075-371-0141（直通）

〈テーブル席／個室4室〉個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。

第2・第4月曜日は定休日といたします。祝日・休日の場合は営業し、翌日を店休日といたします。

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。



新料理長特別コース



料理長 後藤 志仁

本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 京都ホテル 経営企画部 営業企画課 広報担当：岡田

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／Phone:(075)254-2524・FAX:(075)211-5162／tokada@kyotohotel.co.jp