

2025年2月20日  
ホテルオークラ京都

## ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」 新料理長の竹野 亮による記念コースを3月1日より提供

ホテルオークラ京都（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場）は、2025年1月に中国料理「桃李」の新料理長に竹野 亮が就任したことを記念し、2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間に新料理長就任記念コース「鳳凰 ～美味黎明～」を提供します。

新料理長就任記念コース「鳳凰 ～美味黎明～」では、京ゆばを添えた青鮫 ふかのひれの煮込みや北京ダック、イセエビの蒸しもの、和牛ほほ肉に特製まろやか黒酢ソースを合わせた逸品など、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。

また23年ぶりとなる料理長交代に伴い、現在ご提供している4つのコース名も一新いたします。これからも「桃李」では、新料理長 竹野のもと、伝統の味を大切に受け継ぎながらも、四季折々の食材の味をいかした料理を提供してまいります。

### 新料理長就任記念「鳳凰 ～美味黎明～」提供概要

【期間】2025年3月1日（土）～4月30日（水）

【価格】1名様 **期間限定特別価格 18,000円**

（通常21,000円／消費税・サービス料込）

【時間】ラ ン チ：11:30～14:30(L.O.)

ディナー：17:30～20:00(L.O.)

### 【メニュー】

- ・料理長よりごあいさつの一皿 ・青鮫 ふかのひれの煮込み 京ゆば添え ・北京ダック
- ・イセエビの蒸しもの 葱生姜風味 ・剣先イカとアスパラガスのX.O 醬炒め
- ・和牛ほほ肉のやわらか煮 まろやか黒酢ソース ・ちりめん山椒入り炒飯 ・マンゴープリン

※2名様より承ります ※各種割引対象外

### 【ご予約・お問い合わせ】

ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」Phone：(075)254-2543

### 竹野 亮（たけの りょう）プロフィール

1970年生まれ 京都府出身

1989年 高校卒業後 京都ブライトンホテル入社

2006年 株式会社京都ホテル入社

2014年 からすま京都ホテル 中国料理「桃李」料理長就任

2025年 ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」料理長就任

公益社団法人日本中国料理協会 京都支部 副支部長を務める

\*表示金額には消費税・サービス料を含みます。 \*写真はすべてイメージです。  
\*リリースの内容は発表现在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。



新料理長就任記念コース「鳳凰 ～美味黎明～」



中国料理「桃李」  
新料理長 竹野 亮

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 <sup>Since</sup> 1888 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 / [t-okada@kyotohotel.co.jp](mailto:t-okada@kyotohotel.co.jp)