

ウェスティン都ホテル京都
バー麓座
サントリーウイスキー「山崎・白州」と和洋折衷のペアリングフード

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2022年6月6日（月）より、サントリーウイスキー「山崎・白州」の飲み比べセットプランと熟成年数に合ったペアリングフードを販売します。サントリー商品の中でも高い人気を誇る希少な年代物のウイスキーを数量限定で販売します。ホテルシェフによる一口サイズのペアリングフードと合わせてご堪能下さい。詳細は別紙をご参照下さい。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町1
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

【内容】

希少なオールドヴィンテージを含む3ヴィンテージの飲み比べプランです。ペアリングフードはホテルシェフとバーテンダーがウイスキーにベストマッチになるよう考案したものであり、他にはないマリージュをお楽しみいただけます。

いまや希少となったジャパニーズウイスキーを存分にお楽しみください。

※在庫なくなり次第終了。

【場所】東館3階 「バー麓座」

17:00~24:00 (最終入店 23:00)

【メニュー紹介】

プラン① 23,000円

山崎12年 × オレンジピール

山崎18年 × レーズンバターサンド

山崎25年 × 牛肉時雨煮と国産鰻炙り焼き 六味の香り

プラン② 23,000円

白州12年 × マグロの漬け ごま油風味

白州18年 × 生ハム果実巻き

白州25年 × 鯛の細造り鯛の酒盗 いくら添え

※各15ml

※写真はイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、

ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00~19:00

TEL: 075-771-7158

【ウェスティン都ホテル京都】

公式HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>