



FOUR SEASONS  
HOTEL  
KYOTO

# 5th Anniversary Celebrations



*Autumn.*  
*2021*

## Autumn Harvest Afternoon Tea

今秋のテーマは「秋の収穫」。かぼちゃやさつまいも、柿、リンゴなど、旬の野菜と果物をたっぷり使用した、味わい豊かで体にも優しいラインナップです。黄金に輝く麦畑を彷彿とさせる、目にも美しい仕上がり。ロンネフェルト社の紅茶セレクションとともにゆっくりお楽しみください。

【オータムハーベスト アフタヌーンティー】

2021/9/13 (Mon) - 2021/11/30 (Tue) 12:00 - 14:30 / 15:00 - 17:30の2部制です。  
平日4,800円(6,072円)、土日祝5,300円(6,705円)

# Brasserie Autumn Course

レストラン ブラッスリー 秋のディナーコース

料理長・古賀による秋のディナーのテーマは「収穫祭」。  
歴史ある樋口農園の京野菜を始め、旬の食材をふんだんに散りばめた料理をご用意しました。  
滋味深く香り高い、厳選した秋の恵みをどうぞ。

## 秋の恵みを堪能するディナーコース

今秋のディナーで特にご注目いただきたいのは、400年の歴史を持つ京野菜農園「樋口農園」との共演。「味、香りともに素晴らしく主役になる野菜」と古賀が惚れ込み通い詰めるほどの極上の野菜とともに、より一層進化したメニューをぜひご賞味ください。秋野菜を添えたビーフブラータや、ごぼうを使用したデザートなど、野菜の深い味わいをお楽しみいただくメニューをご用意しております。

## 紅葉の散歩道をイメージした「秋のテラリウム」

ディナーコースの前菜には、古賀のシグネチャーメニューである「テラリウム」の秋バージョンが登場。紅葉に染まった[積翠園]から着想を得て、ガラスの器の中で色とりどりの秋の散歩道を表現しました。ヘーゼルナッツオイルで和えた牛肉のタルタルは、一口ごとに暖かな焚き火を思わせる深い香り味わい。さらに牛のコンソメジュレを添え、リッチな後味に仕上げました。五感で秋を感じる、まるでアートのような逸品です。



ランチコース 2021/9/13 (Mon) - 2021/11/30 (Tue)

[TASTING] 前菜、メイン、デザート の3品コース 4,500円(5,693円)  
[SEASONAL] テラリウム、スープ、メイン2種(魚・肉)、デザート の5品コース 6,500円(8,223円)

ディナーコース 2021/9/13 (Mon) - 2021/11/30 (Tue)

[TASTING] テラリウム、メイン2種(魚・肉)、デザート の4品コース 9,000円(11,385円)  
[SEASONAL] テラリウム、リゾット、メイン2種(魚・肉)、デザート の5品コース 12,000円(15,180円)

※全てのコースにはプティフル、コーヒーまたは紅茶が含まれます。※( )内は本体価格に15%のサービス料・消費税が含まれた価格です。※事前のご予約をおすすめしております。



こが りゅうじ  
古賀隆稚

フランスにて数々の星付きレストランで腕を磨き、2016年フォーシーズンズホテル ジョルジュサンクパリの「レストラン サンク(三つ星)」の副料理長・メニュー開発責任者に日本人として初めて就任。繊細な美意識で独自の世界を描き出す料理は、世界でも高く評価されている。

## 秋のランチコース

ランチコースのメイン「平目のスチーム 帆立とトリュフのムース ソース アルペール」では、塩麹で風味付けした平目をスチームでしっとりと仕上げ、ノイリーブラットで香り付けしたクラシックなソースアルペールを添えました。細かく刻んだトリュフと帆立のなめらかなムースとともに、秋の味覚をお召し上がりください。



ブラッスリー  
[朝食] 7:00 - 10:30  
[ランチ] 11:30 - 14:30  
[ディナー] 17:30 - 21:00

メニューや  
営業時間は  
こちらから▶



ビーフブラータ 樋口農園の秋野菜との共演

外は香ばしく中はしっとりと焼き上げた国産牛フィレ肉をイタリア・プーリア州のブラータチーズとともにご提供。料理長・古賀の代表的メニューのひとつを、樋口農園の秋野菜との共演で進化させた一品です。

# 5th Anniversary Celebrations

## 開業5周年、感謝の気持ちを込めて

フォーシーズンズホテル京都は、2021年10月15日(金)に開業5周年を迎えます。それを記念し、今まで支えてくださった皆様への感謝の気持ちを込め、特別プランを多数ご用意いたしました。お祝いムードに包まれた当ホテルにて、贅沢なひとときをお過ごしください。



## 名庭の四季を楽しむ古都のリゾート

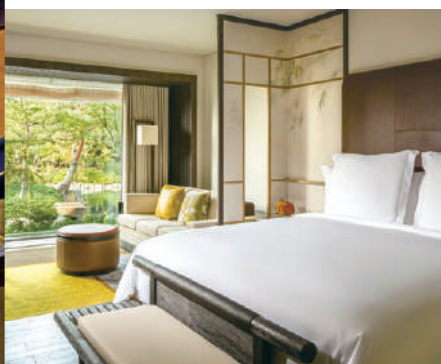
京都の東山の地に、平家物語にも記された由緒ある池庭[積翠園]を望むフォーシーズンズホテル京都。清水寺や高台寺、祇園などにもほど近く、観光に便利なロケーションにありながらも、ひとたび敷地内へと足を踏み入れれば、伝統とモダンが融合する空間に静寂の世界が広がります。

20mのインドアプール、フィットネスセンターやスパなど充実したウェルネス施設、4つのレストラン&バーや日本庭園に佇む茶室と、館内にはホテルステイを満喫いただける充実した施設を完備。平安時代からの歴史を紡ぐ名庭[積翠園]が伝える四季の風情と、京都の奥深い歴史と文化、そしてお客様一人ひとりに合わせた最高水準のサービスを体感いただきながら、ゆったりとした時の流れに身を任せるリゾートステイをフォーシーズンズでお楽しみください。



## 5周年を記念し朝食メニューをリニューアル

これまで以上にユニークさと品質にこだわり3種類から選べるメニューをご用意いたしました。800年の歴史ある日本庭園[積翠園]の景色とともに清々しい1日の始まりをお楽しみください。



## Stay Package

5周年記念特別プラン

## Amazing Five

アメージングファイブ

800年の歴史ある日本庭園[積翠園]の景色の眺めとともに、ゆったりとした空間でお食事をお楽しみいただけるレストラン[ブラスリー]でのご朝食とコースディナー、「フォーシーズンズホテル京都プライベートカード」1万円分、レイトチェックアウトやバレーパーキング無料など、ホテルステイを満喫する特典を取り揃えました。[積翠園]に抱かれる古都のリゾートで思い思いのプレミアムなひとときをご満喫ください。

[5周年記念特別プラン アメージングファイブ]  
販売期間 2021/9/20 (Mon) - 2021/10/31 (Sun)  
ご宿泊期間 2021/10/1 (Fri) - 2022/2/28 (Mon) ※除外日あり。

プランの特典

- ・ご朝食(ご滞在中、毎日2名様分)
- ・レストラン[ブラスリー]にてディナーコース「SEASONAL」、ウェルカムシャンパン付(2名様分)
- ・フォーシーズンズホテル京都でご使用いただけるプライベートカード(1万円分)
- ・バレーパーキングのご利用無料
- ・14時までのレイトチェックアウト

料金 1室2名様 130,000円(宿泊税別途)〜  
ご予約は公式ウェブサイト、またはお電話にて承ります。お部屋タイプやお日にちにより料金が異なります。

## Spa & Wellness

“朝活”と“ステイケーション”を  
堪能する日帰りプラン

## Morning Retreat

モーニング リトリート

フォーシーズンズホテル京都でしかできない至福のリトリート体験を、ご宿泊なしでもご提供したいという想いから生まれた、5周年記念日帰りスパプラン。ワークアウトやお風呂、栄養たっぷりのお食事で、心身のストレスを解き放つ、ウェルネスに特化した半日をお過ごしください。

人気のインドアプール&ジャグジーのご利用60分の他、高機能なトレーニングマシンが揃うジムやジャパニーズスタイルの温浴施設のご利用、そして歴史的な名庭[積翠園]を望みながら堪能するレストラン[ブラスリー]での充実した朝食と、THE SPAでの60分のスパトリートメントがセットになったプランです。お好みやライフスタイルに合わせてカスタマイズ可能な、至福のデイトリップをご体験ください。



[日帰りスパプラン モーニング リトリート]  
2021/9/1 (Wed) - 2021/12/19 (Sun)  
時間 スタート 7:00 - 9:30、終了 14:00 - 15:00  
(お客様により時間帯をお選びいただけます)  
料金 お一人様 27,400円(34,661円)



## Wedding

2022年10月14日までのご婚礼に5つの特典をプレゼント

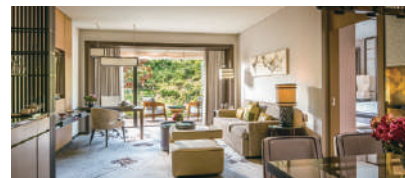
### Something Five

サムシング ファイブ

2022年10月14日までの期間に当ホテルにてご婚礼されるお客様へ5つの特典をご用意。お二人を祝福する特別コースメニューやウェルカムカクテル、スイートルーム1泊1室のご用意の他、レストラン「ブラスリー」の2名様分ご招待券やウェディングアニバーサリーディナーご招待と、当ホテルをご満喫いただける特典を取り揃えました。

フォーシーズンズホテル京都のウェディングは、1日2組限定。約800年にわたり美しい風情を守り続けてきた名庭「積翠園」、チャペルからボールルームまで京都らしさとモダンな感性が融和した格調高い空間とフォーシーズンズならではのおもてなしが忘れられない一日を叶えます。

[5周年記念ウェディング特典 サムシング ファイブ]  
販売期間 2021/9/1 (Wed) - 2021/10/31 (Sun)  
適用期間 2021/10/15 (Fri) - 2022/10/14 (Fri)



## Meeting & Party

サイズに合わせた2つの特別パーティープラン

経験豊富なチームがあらゆるご要望にお応えし、大切なお客様を心を込めておもてなしする、5周年記念限定の特別なパーティープランをご用意いたしました。



### Chef's Table Package

シェフズテーブル パッケージ

シェフがお客様の目の前でオリジナルメニューのプレゼンテーションを行う特別なパーティープラン

会場内のショーキッチンを活かし、シェフが目の前で料理を仕上げる華やかなパーティープランです。10名様からご利用いただけますので、ご家族での集まりや少人数でのご会食にもぴったり。お手土産としてホテルオリジナルギフトや、主賓の方にお贈りいただけるレストランお食事券など、お招きしたお客様へのおもてなしも含まれた特別なパッケージです。

[シェフズテーブル パッケージ]  
販売期間 2021/9/1 (Wed) - 2021/10/31 (Sun)  
適用期間 2021/9/1 (Wed) - 2022/10/14 (Fri)  
お一人様 29,500円 ※10名様より承ります

### 5th Free Package

- 5名におひとり無料 -

5名様につき1名様分が無料となる、講演やプレゼンテーションにもぴったりのパーティープラン

ご出席者5名様につき1名様分(5人目のご出席者分)が無料となる、お得なパーティープランです。5時間まで会場をご利用いただける他、ハイスペックなプロジェクターと200インチの大型スクリーンレンタルも特典として含まれておりますので、大画面での講演やプレゼンテーションも可能。年次総会や顧客招待セミナー等と合わせたランチ・ディナーにもぜひご利用ください。

[5th Free - 5名におひとり無料 - パッケージ]  
販売期間 2021/9/1 (Wed) - 2021/10/31 (Sun)  
適用期間 2021/9/1 (Wed) - 2022/10/14 (Fri)  
お一人様 29,500円 ※30名様より承ります

※上記価格はサービス料・消費税が含まれた価格です。

## Premium Autumn Dessert

プレミアムオータムパフェ

ベストリーシェフ・横田怜子が手がける1日限定10食のプレミアムパフェに、秋の味覚「栗」を心ゆくまで堪能する2種類のモンブランパフェが登場です。リッチで芳醇な洋栗を味わう大人のパフェ「洋栗 ラム酒とカシスのモンブラン」と、優しい和栗の甘味を楽しむ京都らしいパフェ「和栗 宇治抹茶と柚子のモンブラン」。それぞれの栗の魅力を存分に活かした、食べ比べもお楽しみいただけるメニューです。

2021/9/13(Mon) - 2021/11/30(Tue) 11:30 - 18:00  
各2,300円(2,910円)



## Autumn Champagne Garden

秋のシャンパンガーデン

開業5周年を祝しまして、紅葉に美しく彩られた[積翠園]を望むテラス席にて、プレミアムシャンパン5種類をグラス3,000円でお楽しみいただける「秋のシャンパンガーデン」を開催いたします。また、16時～19時にはサンセットアワーを実施。通常1杯3,000円のところを2,000円の特別価格でご提供するほか、シャンパンをお召し上がりのお客様には3種類のカナッペプレートをお一人様につき一皿ご提供いたします。  
2021/9/13 (Mon) - 2021/11/28 (Sun) 11:30-20:00(サンセットアワー16:00 - 19:00)  
各グラス3,000円(3,795円) ※サンセットアワーの時間は特別価格各2,000円(2,530円)、お一人様につき3種のカナッペ付/ブラスリー



## Cakes & Pastries

お持ち帰りスイーツ

ご自宅でお楽しみいただける、さつまいもや栗などの旬が詰まったヴェリーヌの他、大人気のパウンドケーキや秋野菜のブレッドも。お手土産にもどうぞ。

1.大人気の「さつまいもショートケーキ」と「栗とラム酒のパウンドケーキ」が今年も登場。2.いろいろなキノコの味わいを楽しむ「5種のキノコのベ шамелタルティヌ」。滑らかなかぼちゃに濃厚チーズを合わせた「ベーコンとチーズのかぼちゃフォカッチャ」。

2021/9/13 (Mon) - 2021/11/30 (Tue)  
[ヴェリーヌ] 各900円(税込)  
[季節のパウンドケーキ2種]各1,200円(税込)  
[季節のベーカリー2種]各450円(税込)  
/ブラスリー



フォーシーズンズホテル京都

ご予約・お問合せ | TEL. 075-541-8288

〒605-0932 京都市東山区妙法院前御町445-3  
www.fourseasons.com/jp/kyoto/

@fskyoto @FourSeasonsHotelKyoto @FSKYOTO

公式アカウント



LINE友だち限定の  
お得な情報配信中

公式サイト



最新のプロモーション  
情報はウェブサイトで!