

NEWS RELEASE



2021年8月12日
株式会社 ホテル京阪

ロテルド比叡

ヴーヴ・クリコとコラボレーション 1室限定の「クリコイエロー」ルームで過ごす特別な滞在 ～「ヴーヴ・クリコイエローラベル」のシャンパンと お料理をお楽しみいただく宿泊プランを販売開始しました～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田 有希生）が運営する、ロテルド比叡（所在地：京都市左京区）は、最高級のシャンパン「ヴーヴ・クリコ」とコラボレーションし、シャンパンとお料理をお部屋でお楽しみいただける宿泊プランの販売を開始いたしました。

本プランは、「クリコイエロー」を基調とした内装の客室で、200年以上の歴史をもつ「ヴーヴ・クリコ」のシャンパンとシャンパンに合わせたお料理をお楽しみいただける宿泊プランです。ご利用いただけるお部屋は、庭に面した64㎡のセミスイートルームです。専用テラスがあり、山の空気や景色を満喫することができます。

ロテルド比叡は、1999年にフランスの別荘をイメージしたリゾートホテルとして開業しました。フランスへの思いをはせて、エスプリの利いた「時間」をぜひご堪能ください。



「クリコイエロー」ルーム(リビングスペース)

■宿泊プラン概要

- 【料 金】 1泊夕、朝食付宿泊
1室2名様 お一人様あたり 31,200円～（消費税、宿泊税込）
夕食：お部屋にお届けいたします。
朝食：レストランにてセットメニューをお楽しみください。
- 【特 典】 「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」お一人様に1本お付けします。
- 【夕食内容】 オードブルボックスに入れてお部屋へお届けします。
- ・チーズフォンデュ（和牛ローストビーフ/ソーセージ/野菜/バケット）
 - ・鴨ロースサンテリア風
 - ・フォアグラムース
 - ・3種のカナッペ
 - ・オマールエビとルビーフルーツのサラダ
 - ・モザレラチーズとラタトゥイユのサラダ
 - ・トルティーヤロール
 - ・フォアグラの焼きリゾット風
 - ・サーモンとトマトの冷製パスタ
 - ・チキンの赤ワイン煮込みとガーリックトースト
 - ・クレームブリュレと季節のフルーツのコンポート
- ※季節や仕入れ状況により変更になる場合がございます。
- 【販売サイト】 ロテルド比叡公式HP内予約サイト
<https://bit.ly/2XjDglZ>



料理イメージ



お部屋専用テラス



ロテルド比叡 外観

■予約のお問合せ

ホテルド比叡

所在地 : 京都市左京区比叡山一本杉

アクセス : 京都東ICより車で約20分 比叡山ドライブウェイ内
JR京都駅より無料シャトルバスあり

URL : <https://hotel-hiei.jp/>

電話 : 075-701-0201

- ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては
以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/