

# NEWS RELEASE



2018年6月  
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

## 「海の京都」の魅力発信! 丹後王国×ホテル京阪の “京都産丹後の夏野菜ピッツア”が期間限定で登場

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：工藤俊也）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階「地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ」では2018年7月1日（日）から、株式会社丹後王国との連携で、丹後の夏野菜を使用した特別ピッツアがメニューに加わります。

店内の石窯で焼くピッツアは、オクターヴァの自慢のメニューです。7月より期間限定で、丹後地方の夏野菜を使用したピッツアを販売いたします。日本海に面している京都府北部の「海の京都」と呼ばれる丹後地方の肥沃な大地と美しい水に育まれた野菜を使用し、彩り鮮やかに仕上げます。

7月と8月、それぞれに使う旬の野菜に合わせて、ベースを変えたピッツア、月替わりで異なる夏野菜の味をお楽しみいただきます。

これは、株式会社丹後王国と京都駅前の京阪グループホテル（京都センチュリーホテル、京都タワーホテル、ホテル京阪 京都 グランデ）において「海の京都」の魅力を発信する企画です。



## ■京都産丹後の夏野菜の窯焼きピッツア（各1,500円）

この時期の夏野菜を使用し、野菜も石窯でほっくり焼き上げます。

・【7月】トマトベースでトマトの旨みと酸味がアクセントのピッツア

・【8月】チーズベースでコクと香りをプラスしたピッツア

※仕入れ状況により、産地・食材が変更になる場合がございます。

## ■概要

【販売期間】 2018年7月1日（日）～8月31日（金）

【提供時間】 ディナータイム 17:00～22:00（ラストオーダー）

## ■ホテル京阪 京都 グランデ 2F 地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ

所在地：京都市南区東九条西山王町31

アクセス：JR「京都」駅八条口徒歩約1分

<http://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/restaurant/>

## ■ご予約・ご利用お問い合わせ先

オクターヴァ直通 075-671-8909



## 「海の京都」

日本海に面する京都府北部地域（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）からなる「海の京都」は、肥沃な大地と海に恵まれた、食材の豊かな地域です。美しい水と空気によって、全国的に名高い山・里の幸が産み出されています。

## 株式会社丹後王国

地元生産者、企業等の出資により設立された、西日本最大級の道の駅 丹後王国「食のみやこ」を運営するとともに、地元丹後の食材を卸事業者として販売・配達する地域商社としての役割も果たされている。

【協力】京都府農林水産部、京都府丹後広域振興局、株式会社丹後王国