

2012年5月31日

報道関係各位

株式会社東京ドーム

東京ドーム天然温泉 スパ ラクーア内
京風ダイニング『京都高台寺 よ志のや』
「夏の京料理と北からの贈り物」開催
2012年7月3日(火)～8月31日(金)

東京ドーム天然温泉 スパ ラクーア(東京都文京区春日1-1-1 ラクーアビル5～9F)内の
レストラン・京風ダイニング『京都高台寺 よ志のや』では、2012年7月3日(火)～8月31日(金)
の期間、「夏の京料理と北からの贈り物」と題して夏のフェアを開催します。

同店は、「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良」の旅館部門に3年連続で掲載された『京料理
旅館 高台寺 よ志のや』の姉妹店として今年2月にスパ ラクーア内にオープンしました。今回
は、夏の旬の食材を使用した京料理のほか、“食材の宝庫”北海道からの産直食材を京風にアレ
ンジしたメニューを20数品、期間限定で提供します。フェア概要は下記の通りです。

- 名 称:夏の京料理と北からの贈り物
- 期 間:2012年7月3日(火)～8月31日(金) [60日間]
- 場 所:東京ドーム天然温泉 スパ ラクーア内5F
京風ダイニング「京都高台寺 よ志のや」
- 営業時間:11:30～翌2:00 (ラストオーダー 翌1:00)

※フェアメニューの提供は23:00まで(一部メニューはラストまで提供)

フェアメニュー例

・^{ほろ}鱧ちり造り 1,500円

夏の京料理には欠かせない鱧。料理人が最高の包丁技で
骨切りした絶品を提供します。

・^{こま}根室産氷下魚一夜干し 700円

軽く干すことで旨み成分が増した、ほくほく感も味わえる
こだわりの生干し氷下魚です。

・^{らう}羅臼産ほっけのちゃんちゃん焼き 900円

脂がたっぷり乗った羅臼産のほっけを、よ志のや特製味噌で
ちゃんちゃん焼きにしました。

・^{あつけ}厚岸産花咲蟹の鉄砲汁 800円

蟹で取ったダシと蟹から出るダシのダブルスープで、濃厚かつ
上品な味に仕上げました。



鱧ちり造り(イメージ)



羅臼産ほっけのちゃんちゃん焼き(イメージ)

6月からの懐石コースご案内

★期間限定コース「鱧と京懐石」 7,500円【スパ入館料込】

料理職人の技が冴えわたる旬の鱧料理を中心に、夏を感じる京風懐石を気軽に味わえます。個室対応のコースなので、リラックスしながら食事を楽しめます。

※スパ休日割増料別途・前々日の22:00までに要予約・4～15名様

<内容>

先付／前菜(鱧煮こごりなど7種)／造り(鱧、鯛、マグロ)
煮物(鱧紙鍋)／焼き物／揚げ物／酢の物
食事(鱧天梅おろし蕎麦)／デザート



「鱧と京懐石」コース(イメージ)

「京都高台寺 よ志のや」店舗概要

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良」の旅館部門に3年連続で掲載された『京料理旅館 高台寺 よ志のや』の姉妹店として今年2月にスパ ラクーア内にオープン。本店の総料理長の経験を生かして創りあげた、和とモダンが絶妙にマッチした新感覚の京風料理がお楽しみいただけます。

■営業時間: 11:30～翌2:00 (ラストオーダー 翌1:00)

■席数: 330席(宴会個室15室) ※4～46名様まで宴会対応可

■ご予約・お問い合わせ: TEL 03-3817-4173 (スパ フロント)



東京ドーム天然温泉 スパ ラクーア概要

◎営業時間: 11:00～翌9:00 ※施設・店舗により異なる

◎定休日: 不定休(施設点検・整備等による休館日あり)

※2012年の休館日／11月12日(月)・13日(火)

◎料金: 入館料 18歳以上 2,565円(入湯税含む)／小学生以上18歳未満 1,785円

ヒーリング バード専用ウエアレンタル料(18歳未満利用不可) 525円

※休日割増料(土日祝・特定日)+315円、深夜割増料金(25:00～朝6:00滞在)+1,890円

※入館料は、入浴料、館内専用ウェア・タオルレンタル料、施設利用料を含みます。

※18歳未満は、保護者同伴のもと18:00までのご利用となります。(最終入館受付15:00)

※小学生のご利用には同性の保護者の同伴が必要となります。

※小学生未満は入館不可となります。

◎URL: <http://www.laqua.jp>

◎お客様からのお問い合わせ先: スパ ラクーア フロント TEL.03-3817-4173