



京阪電車三条駅直結のカフェ CAFETEL 京都三条のランチプレート

「ハモカツバーガー」の提供をスタート！

国産ハモのふわふわ食感と、酒粕を練りこんだオリジナルバンズがポイント

京阪ステイズ株式会社(本社：京都市下京区 社長：稲地 利彦)が運営するCAFETEL 京都三条 1階カフェにて、「ハモカツバーガー」の提供を開始しました。



ハモカツバーガー(イメージ)

「ハモカツバーガー」 ¥1,200-(スープ付き)

ひとつずつ手作業で骨抜きなどがされた国産ハモを贅沢にフライした、当館初のバーガーメニュー。バンズは京都・烏丸御池にある人気パン屋「fiveran」のオリジナルバンズを使用。ハモカツに合うよう、酒粕を生地に練りこみ、ふんわり食感を追求するため、何度も試作を重ねました。刻んだ柴漬けとらっきょうを混ぜたタルタルソースがアクセント。サイドのフレンチフライにも梅かつおパウダーをかけ、さっぱりしつつも後を引く味に仕上げました。

当店では、「ハモカツバーガー」のほか、3種のランチプレートをご用意しています。京都観光中の方にも、地域の方にもご利用いただきたいと考えています。

■「CAFETEL ランチプレート」概要■

提供場所：CAFETEL 京都三条 1階カフェ ※どなたでもご利用いただけます。

提供時間：11:30～15:00(L.O.14:30) ※営業時間は変更となる場合がございます。

料金：1,000円～1,200円(税込・ドリンクセットもご用意しております)

①「三嬢さんガパオライス」 ¥1,000-(スープ付き)

当館のカフェには旅する三人の女性のウォールアートが描かれており、その三人の女性を「三嬢さん」と名付けています。そんな三嬢さんに食べてほしいという思いを込めてスタッフが毎日手作りしているのが「三嬢さんガパオライス」。タイ料理であるガパオライスのカフェテルオリジナルアレンジとして、中に大葉をいれることで少し和風テイストに仕上げました。



②「おろしそバーグ」 ¥1,000-(スープ付き)

ハンバーグの上に乗せた大根おろしと大葉、照り焼きソースが相性バツグンの、お腹も大満足な一皿。大根おろしの上にはふわあられをトッピングすることで、ちょっぴりキュートなビジュアルに仕上げました。どの年代にも食べやすいお味で、男性からも好評です。



③「ボックスパンケーキ」 ¥1,000-(スープ付き)

ビーツパウダーで色付けてピンク色に焼き上げたパンケーキを重ねてリング状にし、その中にスパイシーフライドチキンを入れた、パンケーキをボックスに見立てたパンケーキ。食べ進めていくと中からチリソースをからめたスパイシーフライドチキンがゴロゴロ出てくる、驚きの仕掛けです。自家製ヨーグルトソースの酸味がアクセント。



以上

■お問い合わせ先■

京阪ステイズ株式会社 カフェテル事業部 担当：山本

〒605-0006 京都府京都市東山区大和太路通三条下新五軒町 173 京阪三条南ビル CAFETEL 京都三条 for Ladies

TEL:075-533-8500 MAIL: yamamoto-s@keihanstays.co.jp

