2018 年 7 月 30 日

NEWS RELEASE　　リーガロイヤルホテル京都

視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚

秋の食を五感であそぶ
Five times Five -GOKAN-

2018 年 9 月 1 日（土）～10 月 31 日（水）

リーガロイヤルホテル京都（京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人・荻田　勝紀）では、2018 年 9 月 1 日（土）から 10 月 31 日（水）まで、レストラン 5 店舗にて視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚」の五感をテーマにしたコース料理やメニューを販売する、『秋の食を五感であそぶ Five times Five -GOKAN-』を開催します。

京都で唯一の回転展望レストラン**「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」**がテーマにするのは、**「視覚」**。360 度京都の風景を楽しみながら、ランチコース「アムール」（5,346 円）、ディナーコース「リュヌ」（11,800 円）ともにドライアイスの演出のある“食前のお愉しみ”からコースを始めます。ランチでは、「視覚」にかけて「死角」をテーマにした「お魚のオリーブオイル焼きとムール貝のリゾーニ サフラン風味のクリームソース」で、ディナーでは「四角」をテーマにした「紅ズワイ蟹のリエットと根セロリのブランマンジェ 彩り野菜のモザイク仕立て」で、シェフの遊び心あふれる目にも楽しい料理をご用意。

紅ズワイ蟹のリエットと根セロリのブランマンジェ
彩り野菜のモザイク仕立て

フォワグラと焼きリゾットの鉄板焼

「オールデイダイニング カザ」のビュッフェでは、**「触覚（食覚）」**をテーマに「パスタ フェデリーニの炭焼き風 カルボナーラ仕立て」「ポークとお野菜のガトー・インビジブル仕立て」のほか、ディナービュッフェでは「大麦ときのこのリゾット サフラン風味」など、特徴的な歯ごたえや舌触りのマリアージュが楽しめるお料理が並びます。**「聴覚」**をテーマにする**「鉄板焼 葵」**では目の前で調理する鉄板焼の特徴を活かし、「フォワグラと焼きリゾットの鉄板焼」のソースや仕上げの熱々のオイルを「ジュッ」とかける音など、鉄板の上で食材が奏でる美味しい演奏を存分にお楽しみいただけます。そのほか、**「中国料理 皇家龍鳳」**では秋の味覚や味のアクセントで表現する**「味覚」**を、**「グルマン橘」**は**「嗅覚」**をテーマにしたメニューをご用意します。

◆『秋の食を五感であそぶ Five times Five -GOKAN-』概要◆

【販売店舗】フレンチダイニング トップ オブ キョウト（14 階）
オールデイダイニング カザ（1 階）
鉄板焼 葵（地下 1 階）
中国料理 皇家龍鳳（地下 1 階）
懐石フランス料理 グルマン橘（1 階）

【販売期間】 **2018 年 9 月 1 日（土）～10 月 31 日（水）**

※料金は税金、サービス料を含みます。※画像はイメージです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 【視覚】

◆販売時間　ランチ　　11:30～14:30（ラストオーダー14:30）
　　ディナー　17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

◆メニュー・料金

<ランチ　アムール　5,346 円>

・食前のお愉しみ
・帆立貝とサーモン・お野菜のマリネ・ほうれん草のフォンダン
　〃 庭園風〃
・紅ズワイ蟹 きのこと九条ねぎのココット焼き
・お魚のオリーブオイル焼きとムール貝のリゾーニ サフラン風味のクリームソース
・ジンジャー香る京都ぽーくと里芋の温かいテリーヌ
・おすすめデザート
・コーヒー または 紅茶

<ディナー　リュヌ　11,880 円>

ランチ アムール

オールデイダイニング　カザ　【触覚（食覚）】

◆販売時間　ランチビュッフェ　1 部 11:30～13:00／2 部 13:30～15:00
　　ディナービュッフェ【平日】17:30～21:00(90 分制)
　　【土日祝】1 部 17:30～19:00/2 部 19:30～21:00

◆料　　金

お一人様料金（90分制）	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝	平日	土・日・祝
大人	3,000円	3,500円	4,700円	5,000円
小学生（7～12歳）	1,500円	1,750円	2,350円	2,500円
幼児（4～6歳）	800円		1,200円	

※3 歳以下のお子様は無料。　※70 歳以上のお客様は 30%割引

ビュッフェ（イメージ）

鉄板焼 葵　【聴覚】

◆販売時間 ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー14:30）
　　ディナー 17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

◆メニュー・料金

<葵ランチ　5,703 円>

・秋野菜のマリネとレッドベルのムース クロッカンを添えて
・フォワグラと焼きリゾットの鉄板焼
・お野菜のスープ
・イトヨリの鉄板蒸し 熱々のオイルをかけて
・葵特製 きくらげ入りミックスサラダ
・国産牛フィレ（60ｇ)の鉄板焼
・焼き野菜
・御飯、赤出汁、香の物
・デザート
・コーヒー または 紅茶

<葵ディナー 15,444 円>

葵ランチ

中国料理 皇家龍鳳　【味覚】

◆販売時間　ランチ　 11:30～14:30（ラストオーダー14:30）
　　ディナー　17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

◆メニュー・料金

<口福ランチ　 4,752 円>

・広東焼き物と栗の金木犀風味入り四種前菜の盛り合わせ
・干し貝柱入りフカヒレスープ 松茸を浮かべて
　赤酢のアクセント
・合鴨肉のバンズ包みと小籠包
・海老 白身魚と三種きのこの炒め
・牛肉の黒酢炒め
・土鍋で煮込んだ料理長こだわりの麻婆茄子
　御飯またはおそばとご一緒に
・皇家龍鳳 自家製のなめらかな杏仁豆腐

口福ランチ

<優花ディナー 10,692 円>

グルマン橘　【嗅覚】

◆販売時間　ランチ　 11:30～14:30（ラストオーダー14:30）
　　ディナー　17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

◆メニュー・料金

<ランチ　都　4,752 円>

・帆立貝のポワレ きのこのデュクセルを乗せて 杉板の香り 赤万願寺とうがらしのエスプーマ
・フォワグラの西京味噌漬けとかぼちゃのピューレ
　きのこ香るトーストマディラ酒ソース
・栗のクリームスープ 焼き栗のクロケット 京都美山町の牛乳の泡を浮かべて
【メインディッシュは下記より一品お選びいただけます】
　京丹波ぽーくの低温調理の網焼き 九頭竜まいたけの天ぷら 洋風もみじ塩を添えて 京都産野菜の彩り
　お魚のファルシー カリフラワーのラタトゥイユ エピス香るマスタード 白ワインソース 京都産野菜の彩り
【オプションメニュー】京都米コシヒカリ はらこ飯茶漬け 九条ねぎとともに ＋￥500（＋￥594）
・選べるデザート
・エスプレッソコーヒー または ダージリンティー

ランチ 都

<ディナー　華　9,504 円>

■お客様お問い合わせ先■
リーガロイヤルホテル京都：075-341-1121（代表）

＊＊＊本件に関する問い合わせ先＊＊＊
リーガロイヤルホテル京都 グループサービスチーム 販売促進担当　片桐・長谷川・村田
〒600- 8237　京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町１番地
TEL：075- 361- 9149（直通）/ FAX：075- 361- 9150