



高級「生」食パン専門店「乃が美」とリーガロイヤルホテル京都が  
ランチコースで初コラボレーション！

## ランチコース『「生」食パンとフレンチのしあわせマリージュ』販売

販売期間：2021年7月1日（木）～8月31日（火）

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 山中 一茂）は、高級「生」食パン専門店『乃が美』を運営する株式会社乃が美ホールディングス（大阪市中央区代表取締役社長 阪上 雄司）とコラボレーションし、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」にて、ランチコース「高級「生」食パン専門店『乃が美』×リーガロイヤルホテル京都『「生」食パンとフレンチのしあわせマリージュ』を2021年7月1日（木）から8月31日（火）まで販売します。

リーガロイヤルホテル京都の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」は、全国のホテルでは2ホテルのみ、京都では唯一の今では貴重な存在となった回転展望レストランでフランス料理を愉しみながら世界遺産の東寺や西本願寺など京都の街を一望できます。高級「生」食パン専門店『乃が美』は、2013年大阪の上本町で“食べた人全てが笑顔になる魔法の「生」食パン”をスローガンに創業、高級食パン発祥のお店として全国47都道府県に220店舗かまえています。

今回、業界初のコラボレーションとなる、高級「生」食パン専門店『乃が美』の「生」食パンを使ったフレンチのアレンジメニューを愉しめるランチコースを、前日までの予約制、1日30食限定で販売します。

メイン料理はカナダ産のオマール海老を半尾使用し、オマール海老の出汁で作る濃厚なカルディナルソースとトーストした乃が美の「生」食パンとの相性が良い、フランス料理ならではの美しさとボリュームのある一品。デザートはスイーツ好きにも嬉しい2種を用意。一つ目は、ナイフとフォークを使って食べる贅沢な「フルーツサンド」。サービススタッフがお客様の目の前でお皿にかけるカスタードソースと添えている生クリームをたっぷり絡めて楽しめます。二つ目は、フレンチトースト「パンペルデュ」。卵液に乃が美の「生」食パンを一晩寝かせてしっとり仕上げた見た目にも美しい一皿です。また、コースと一緒に楽しめる、乃が美のマーマレードジャムを使用したシャンパーニュカクテルとノンアルコールカクテルも用意しました。

全席窓際の回転展望レストランで、こだわり抜いた乃が美の「生」食パンとフランスの三ツ星レストランで研鑽を積んだシェフ<sup>くろかづ</sup>倉員のフレンチとのマリージュが「しあわせな時間」を提供します。パン好きの方はもちろん、ご友人とのランチ会やお祝いでのご利用などたくさんの方に楽しんでいただけることを期待します。



↑乃が美の「生」食パンとフレンチのしあわせマリージュ イメージ

詳細については次頁の通りです。

## 高級「生」食パン専門店『乃が美』×リーガロイヤルホテル京都 ランチコース『「生」食パンとフレンチのしあわせマリージュ』販売 概要

【販売店舗】リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」（14階）

【期間】2021年7月1日（木）～8月31日（火）

【販売時間】ランチ 12:00～14:30（ラストオーダー14:00）

※お客様の安心・安全を第一に、新型コロナウイルス感染対策を徹底し営業しています。

## 【内 容】

ランチコース『「生」食パンとフレンチのしあわせマリアージュ』お一人様7,300円

※1日30食限定、前日までの予約制

- ・食前のお愉しみ
- ・冷たいクリームコーンスープとコーヒー風味の  
ブランマンジェ
- ◆カナダ産オマール海老のカルディナル風
- ◆フルーツサンド メロン風味のクリームと  
カスタードソースのマリアージュ
- ◆パンペルデュ 桃のコンポートとすもものチュイル  
ほうじ茶風味の塩アイスクリーム  
トップ オブ キョウトスタイル
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・小菓子



↑ランチコース イメージ

※◆印が乃が美の「生」食パンを使用したメニューです

乃が美のマーマレードジャムを使ったドリンク2種

- ・シャンパーニュカクテル「ミモザコンフィチュール」 1,815円
- ・ノンアルコールドリンク「ソレイユ」 1,210円



↑ドリンク2種 イメージ

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。  
※写真はすべてイメージです。  
※上記料金は、税金・サービス料を含みます。

### ■お客様お問い合わせ先■

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 075-361-9221 (直通)

\*\*\*本件に関する問い合わせ先\*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 片桐・近藤  
〒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

## ■ご参考

高級「生」食パン専門店『乃が美』について

乃が美の【「生」食パン】が生まれたのは、ほんの少しの思いやりからです。代表が定期的に慰問していた老人ホームで、「朝食に出るパンは耳が固くて食べられない」という声を聞いたことをきっかけに、『耳まで柔らかいふわふわの食パン』づくりが始まりました。2年の歳月をかけ「やわらかさ」「きめ細やかさ」「甘味」「香り」すべてにおいてこれまでにない食パン、【「生」食パン】が生まれました。



リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウトについて

ホテル最上階、京都唯一の回転展望レストラン。

360度広がる古都の街並みや夜景を美しいフランス料理とともにお楽しみいただけます。

価格：ランチ 5,445円～/ディナー 12,100円～ (2021年5月13時点)

場所：〒600-8237

京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地

14階(11階より専用エレベーターに乗換)

席数：全88席(内個室2室・2～6名)

※個室は、別途個室料有 ※個室は回転しません

開業日：1969年11月1日

