

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」の
 シェフに寺田 篤史が就任。
『シェフ寺田 就任記念ランチ・ディナー』販売
 販売期間 2022 年 7 月 1 日 (金) ～8 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・藤井 友行)の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフに寺田 篤史(てらだ あつし)が就任。これを記念して『シェフ寺田 就任記念ランチ・ディナー』を2022年7月1日(金)から8月31日(水)まで販売します。

ホテル最上階 14 階に位置する「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」は、京都で唯一の回転展望レストラン。全席窓際で 360 度景色を眺めながら、フランス料理を愉しめるレストランです。

新シェフ寺田 篤史(てらだ あつし)は、リーガロイヤルホテル(大阪)のフランス料理「レストランシャンボール」などを経て、フランスの三つ星レストランと二つ星レストランで研鑽を積み、2022 年 4 月に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」のシェフに就任しました。それを記念し、これまで数々のコンテストに出場した経験を活かし、コンテストに出品した料理をコース仕立てにアレンジした就任記念ランチとディナーを販売します。ディナーのオードブル「パテクルート グルマンディーズ」は、フランス料理人としての総合力や細部に渡り基本的なスキルが求められる料理コンテスト「第 2.3.4 回パテ・クルート世界選手権アジア大会」でファイナリストに選ばれた思い出の料理をアレンジしています。

シェフ寺田は、料理・飲料・サービス・空間がオーケストラのように調和し、お客様に唯一無二の体験をしていただけるよう、料理だけでなく、ワインや日本酒の知識も深めていきたいと話しています。

詳細は次頁の通りです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト
『シェフ寺田 就任記念ランチ・ディナー』販売 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)

【営業時間】[ラ ン チ]12:00～15:30(ラストオーダー14:00)

[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日・水曜日(※祝日は除く)

【販売期間】2022 年 7 月 1 日 (金)～8 月 31 日 (水)

※ディナー除外日:7 月 15 日(金)～18 日(月・祝)

※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。
最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。



(写真左)シェフ寺田 就任記念ディナーのオードブル「パテクルート グルマンディーズ」。「第 2.3.4 回パテ・クルート世界選手権アジア大会」でファイナリストに選ばれた思い出の料理をアレンジ。(写真右)「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフ 寺田 篤史



【販売内容】※下記料金は税金・サービス料含む

シェフ寺田 就任記念ランチ～シエル～

8,500 円

- ・山椒を練りこんだサブレットと黒七味風味の食前のお楽しみ
- ・2種類のアミューズブーシュ
- ・鶉のプレッセ パニユルスの香り
- ・穴子の赤ワイン煮とリゾット 緑胡椒のアクセント
- ・舌平目と帆立貝のタンパル エスニック風野菜添え
- ・仔羊のラケノワール ラム酒と黒ニンニク風味
- ・本日のおすすめデザート
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子

【青色の料理は下記コンテスト出場時の料理をアレンジしています】

「第13回メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジヤーク杯”」セミファイナル進出、「第4回 食の都大阪グランプリ大阪産（もん）」特別賞、「第11回リーガロイヤルホテルグループ料理コンテスト」準優勝、「第18回リーガロイヤルホテルグループ料理コンテスト」優勝



シェフ寺田 就任記念ランチ イメージ

シェフ寺田 就任記念ディナー～グランディール～

18,200 円

- ・山椒を練りこんだサブレットと黒七味風味の食前のお楽しみ
- ・2種類のアミューズブーシュ
- ・パテクルート グルマンディーズ
- ・白身魚のキャレとウニのファルシ ソースアメリカヌ
- ・豚肩ロースのラメルとアンディーブ メープルシロップの香りを添えて
- ・平目のロティ ジロールとムール貝のカソレット
- ・丹波鹿のポッシェ シューファルシ 香ばしいポレンタ
または
極上黒毛和牛フィレのロティ 赤ワインソース
- ・本日のおすすめデザート
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子

【青色の料理は下記コンテスト出場時の料理をアレンジしています】

「第2.3.4回パテ・クルート世界選手権アジア大会」ファイナリスト、「大阪司厨士協会主催料理コンクール」ファイナリスト、「第1回カナダ産メープル製品を使った料理コンクール」ファイナリスト、「第14回リーガロイヤルホテルグループ料理コンテスト」優勝、「第7回エスコフィエ・フランス料理コンクール」ファイナリスト



シェフ寺田 就任記念ディナー イメージ

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフ 寺田 篤史 プロフィール

2004年4月リーガロイヤルホテル（大阪）入社。当時のメインダイニング「ナチュラルガーデン」、「レストラン シャンボール」、調理部（宴会）を経て、2015年フランス マントンにある現三つ星レストラン「ミラズール」、ヴァランスにある三つ星レストラン「メゾンピック」、ムジェヴにある三つ星レストラン「フロコンドセル」にて研鑽を積む。2022年4月、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」シェフに就任。

フランス料理は「掛け算の料理」と考えています。料理・飲料・サービス・空間がオーケストラのように調和し、お客様に唯一無二の体験をしていただきたいと思います。

シェフ 寺田 篤史

■ お客様お問い合わせ先 ■

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）
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松明町1番地
TEL:075-361-9149(直通)/ FAX:075-361-9150