

回転レストランから着想を得た“地球の自転と惑星の公転”をテーマにした一皿
 「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」

シェフ寺田 篤史のスペシャリテ ディナーコース内で提供

販売開始 2022年11月1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・藤井 友行)は、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフ 寺田 篤史(てらだ あつし)のスペシャリテ「Terra～地球～京都七谷鴨(合鴨)カシス風味の腿肉と胸肉のポシェ フォワグラのムースで包んで」を2022年11月1日(火)からディナーコース「グランディール」(お一人様18,200円※税金・サービス料込)の冷製オードブルで提供します。

ホテル最上階の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ます。

2022年4月に当レストランのシェフに就任した寺田 篤史が考案したスペシャリテ「Terra～地球～京都七谷鴨(合鴨)カシス風味の腿肉と胸肉のポシェ フォワグラのムースで包んで」は、京都七谷鴨(合鴨)を部位ごとに適切な調理を施し、銀河に浮かぶ地球を模した冷製オードブルで、ディナーコース「グランディール」のコース内で提供します。全国でも数少なく、今では貴重となった回転レストランに着想を得て、地球の自転と惑星の公転をテーマに考案した一皿です。

詳細は次の通りです。

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」
 シェフ寺田 篤史のスペシャリテ ディナーコース内で提供 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】 毎週月・水曜日(※祝日は除く)
- 【販売開始】 2022年11月1日(火)～ ※除外日:2022年12月17日(土)～2023年1月5日(木)
 ※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。
- 【販売時間】 [ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー20:00)



スペシャリテ「Terra～地球～京都七谷鴨(合鴨)カシス風味の腿肉と胸肉のポシェ フォワグラのムースで包んで」イメージ

【内 容】^{テラ}スペシャリテ「Terra～地球～京都七谷鴨(合鴨)^{もも}カシス風味の腿肉と胸肉のポシェ
フワグラのムースで包んで」

※ディナーコース「グランディール」(お一人様 18,200 円)の冷製オードブルで提供

数多の技法を駆使して素材を余すことなく使い切るのが、フランス料理の真髄。食材と向き合ってメニューを構築し、このスペシャリテを考案。

このスペシャリテは京都七谷鴨(合鴨)を部位ごとに適切な調理を施す。腿肉は七谷鴨(合鴨)の餌であるカシスの香りを纏わせて煮込み、胸肉はその繊細な身質を生かして鴨(合鴨)のエッセンスとともに加熱。手羽肉は鴨(合鴨)自体の脂を活かしてコンフィに。細かい肉はミンチをそぼろ状にしてスパイスに味付け。骨から濃いエッセンスをとり、ゼリー状にして全てをまとめています。なめらかな合鴨フワグラのムースで包み込み、カカオバターでコーティング。銀河に浮かぶ地球を皿の上に描きました。

今では貴重となった回転レストランならではの「地球の自転と惑星の公転」をテーマに料理自体は地球の自転でぐるぐる回り、レストランはゆっくりと公転のようにまわる、そんなイメージで考案しました。

夜景を望みながら銀河を感じる一皿をお楽しみください。



(写真左)スペシャリテ「^{テラ}Terra～地球～京都^{ななたにか}七谷鴨(合鴨)カシス風味の^{もも}腿肉と胸肉のポシェ フワグラのムースで包んで」イメージ

(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

■「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(てらだ あつし) 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」、ムジュー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っています。

シェフ 寺田 篤史

※表記料金は税金・サービス料を含みます。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※写真は全てイメージです。

■ 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)

定休日:毎週月・水曜日

*** 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 近藤・和田・三木

〒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