

## レストラン・ラウンジでシェフの思い描く京都を一皿に表現した 「美しい京都、美味なる京都」フェア 開催

販売期間:2022年11月1日(火)～12月30日(金)

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、館内レストラン・ラウンジにて、2022年11月1日(火)から12月30日(金)まで「美しい京都、美味なる京都」フェアを開催します。

「美しい京都、美味なる京都」フェアは、“美しい京都”をテーマに、千年の都として紡がれた歴史や三方を山に囲まれた地形がもたらす豊かな自然など、京都に数多くある美しき風物詩から各レストランのシェフがさまざまな形でインスピレーションを得て、考案したメニューを販売。各シェフがそれぞれに趣向を凝らした五感で味わう京都を愉しめます。

詳細については次の通りです。

### 「美しい京都、美味なる京都」フェア 概要

【販売期間】2022年11月1日(火)～12月30日(金)

※鉄板焼 葵「シェフ鵜飼 就任記念ランチ」は12月31日(土)までの販売です。

※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。

【内 容】※下記料金は全て税金、サービス料を含みます。

※同フェアの料理は各コースのうちの一皿です。

場所	店舗	提供時間	提供内容
地下1階	鉄板焼 葵	ランチ ディナー	シェフ鵜飼 就任記念ランチ シェフ鵜飼 就任記念ディナー
14階	フレンチダイニング トップ オブ キョウト	ランチ	シエル
地下1階	中国料理 皇家龍鳳	ランチ	9品の豆皿と 選べるあったか土鍋セット
地下1階	京料理 たん熊北店	ランチ	昼会席
地下1階	懐石フランス料理 グルマン橋	ディナー	華
1階	オールデイダイニング カザ	ディナー	ディナービュッフェ
1階	ラウンジ	10:00～ 18:00	デザートプレート 「あおい・ぎおん・じだい」

#### 鉄板焼 葵

【提供時間】ランチ[平日]12:00～15:30(ラストオーダー 14:30)

[土日祝]<2部制>1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00

ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー20:30)

【メニュー】シェフ鵜飼 就任記念ランチ ～シェフからの贈り物～ 9,800円～ (全9品)

シェフ鵜飼 就任記念ディナー ～シェフからの贈り物～ 19,000円～ (全10品)

牛肉を包んだ生湯葉巾着巻きと京生麩 和風ポトフ仕立て

上質な牛肉を柔らかく煮込み、赤味噌と柚子胡椒の風味を効かせ、生湯葉で包みました。京生麩、京都産丹波しめじや旬の野菜で彩り鮮やかに盛り付け、鰹と昆布でとった出汁で仕上げた、味わいでも京都を感じられる一品。



鉄板焼 葵「牛肉を包んだ生湯葉巾着巻きと京生麩 和風ポトフ仕立て」イメージ

### フレンチダイニング トップ オブ キョウト

〔提供時間〕ランチ 12:00～15:30(ラストオーダー14:00)

〔定休日〕毎週月・水曜日

〔メニュー〕ランチ「シエル」 8,500 円 (全 10 品)

“竹林の探訪” 竹の皮でマリネしたマグロのタルタル

胡麻油のパウダー

3色のソースで竹林の佇まいを表現し、竹の皮に一昼夜包んで弾力を持たせたマグロと筍のタルタル仕立ての前菜です。



フレンチダイニング トップ オブ キョウト  
「竹林の探訪” 竹の皮でマリネした  
マグロのタルタル 胡麻油のパウダー」イメージ

### 中国料理 皇家龍鳳

〔提供時間〕ランチ 11:30～15:30(ラストオーダー 14:30)

〔定休日〕毎週月・水曜日

〔メニュー〕ランチ「9品の豆皿と選べるあったか土鍋セット」

4,500 円 (全 3 品) 《1日 10 食限定》

9品の豆皿(前菜・点心 盛り合わせ)

全 9 品の前菜や点心などを盛り合わせ、紅葉狩りに携えたい行楽弁当をイメージ。メインは、フカヒレ入り上海蟹味噌あんかけ御飯またはフカヒレ入り上海蟹味噌スープそばから選べます。



中国料理 皇家龍鳳  
「9品の豆皿と選べるあったか土鍋セット」イメージ

### 京料理 たん熊北店

〔提供時間〕ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

〔定休日〕毎週火～木曜日

〔メニュー〕「昼会席」 7,800 円 (全 9 品)

八寸

色とりどりに移り変わる山々の様子を、曙色の海老や银杏、松風焼きなどの珍味で表現した吹き寄せ。

### 懐石フランス料理 グルマン橋

〔提供時間〕ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー20:30)

〔定休日〕毎週火曜日

〔メニュー〕ディナー「華」 12,000 円 (全 12 品)

セイコ蟹の炊き込み御飯 西京味噌スープと京漬物とともに

魚種豊富な海の京都 舞鶴から届く、漁期が1年に2ヶ月しかないズワイガニのメスであるセイコ蟹を、脚肉や内子とともに炊いています。

### オールデイダイニング カザ

〔提供時間〕ディナービュッフェ[2部制]1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00 《90分制》

〔メニュー〕ディナービュッフェ [平日]大人 6,000 円[土日祝]大人 6,500 円

“ハニーコム” フロマージュとドライフルーツを添えて

色彩豊かな京都の紅葉を全9種のドライフルーツと3種のナッツで表現しました。その他、70種類以上の多彩なメニューを取り揃えております。

### ラウンジ

〔提供時間〕10:00～21:00

(ラストオーダー デザート 18:00 / その他 20:30)

〔メニュー〕デザートプレート「あおい・ぎおん・じだい」

1,800 円 ドリンクセット 2,000 円

京都三大祭りをスイーツで表現したデザートプレート。ムースを求肥で包み、葵祭で御所車や衣装に飾られる二葉葵の葉をチョコレートで、りんごのタルトタタンと飴をまとったヘーゼルナッツは祇園祭で山鉾巡行を進む山鉾を表現。十二単のようなグラデーションのオペラ風ケーキにビスキュイをのせて時代祭の行列が向かう平安神宮のシンボルの鳥居を表しています。



ラウンジ デザートプレート  
「あおい・ぎおん・じだい」イメージ

#### ■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 レストラン予約 075-361-9219(直通)

[受付時間 10:00～18:00]

\*\*\*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