

食育をしながら和・洋・中すべてを堪能できる1夜限りのイベント  
『ホテルディナーを愉しみながら、  
「食」を学ぶタベ〜和・洋・中〜』開催

開催日:2023年2月8日(水)18:00~

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、和食・フランス料理・中国料理のコラボレーションディナーを愉しみながら、食を学べる『ホテルディナーを愉しみながら、「食」を学ぶタベ〜和・洋・中〜』を宴会場 春秋(2階)で2023年2月8日(水)に予約制にて開催します。

『ホテルディナーを愉しみながら、「食」を学ぶタベ〜和・洋・中〜』は、食の代表ともいえる和食・フランス料理・中国料理をひとつのコース内で堪能しながら、各シェフが講義形式で、京都産の食材を使用した地産地消についてや、食品ロスをなくす取り組み、昔ながらの食文化などを紹介します。意外と知らない食の世界を学ぶことができ、サステナビリティな暮らしにつながるイベントです。

詳細は次の通りです。

『ホテルディナーを愉しみながら、  
「食」を学ぶタベ〜和・洋・中〜』開催 概要

【開催日】2023年2月8日(水)

【会場】宴会場 春秋の間(2階)

【時間】18:00~20:00(受付 17:30~) ※事前予約制、40組様限定

【料金】※表記料金は、消費税(10%)・サービス料を含みます。

ウェルカムドリンク・ディナーコース・講義付 お一人様 15,000円

《フリードリンク》※ドリンクの単品販売はいたしません。

シャンパン付指定内フリードリンク お一人様 5,000円

指定内フリーソフトドリンク お一人様 2,000円

【メニュー】食育をしながら和・洋・中 すべてを堪能できるディナーコース

- ・ <和>前菜
- ・ (ナマコこのわた 菜の花 海老ハツ橋  
紅白梅 味噌漬け焼き サバ千枚)
- ・ <中>酔っ払い才巻海老
- ・ <中>吉林省産人参とフカヒレ入り蒸しスープ
- ・ <洋>金目鯛のパプールと百合根のムニエル  
自家製ギーオイルのソース
- ・ <洋>京都長岡京市の竹に詰めた牛タンシチューと冬の京野菜
- ・ <和>蒸し寿司(焼きアナゴ うに いくら 梅麩 三つ葉)
- ・ 京都産苺のバシュラン 苺の葉を使ったハーブティーとともに
- ・ フェアトレードコーヒー または 紅茶



イメージ(写真のドリンクは料金に含まれません)

※2月1日(水)以降のお取消しにつきましては、キャンセル料(全額)を頂戴いたしますので、ご了承ください。

※京都府からの要請により、内容が変更とな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。※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。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 イベント係 075-361-9149

(受付時間 10:00~17:00)

\*\*\*本件に関するお問い合わせ先\*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 三木・和田・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

《担当シェフ紹介》



＜中＞中国料理 皇家龍鳳  
料理長 甲谷 慎三(こうたに しんぞう)

1986年より大阪市内のホテルで広東料理を学び、料理長の経験を経て、2018年10月にリーガロイヤルホテル京都「中国料理 皇家龍鳳」の料理長に就任。2019年5月には中国政府公認の国家資格「栄養士」の資格を取得。美味しく体に優しい中国料理を目指しています。



＜洋＞懐石フランス料理 グルマン橋  
シェフ 寺田 和史(てらだ かずふみ)

フランスのミシュランガイド三つ星レストラン「ラシェット シャンプノワーズ」にて研鑽を積み、2018年2月に「懐石フランス料理 グルマン橋」のシェフに就任。シェフが惚れ込む京都産の野菜や食材を使用して旬や季節感を表現します。和のテイストも感じられ、箸で愉しめる懐石フランス料理を提供しています。



＜和＞京料理 たん熊北店  
料理長 石井 陽(いしい あきら)

2018年4月に「京料理 たん熊北店」リーガロイヤルホテル京都店の料理長に就任。2019年には伝統産業を守るために京都市が実施している「未来の名匠」に、料理人第1号として認定されました。老舗の京料理ならではの美しい伝統の味を受け継ぎ、自然本来の味わいを最大限に引き出した会席料理を心がけています。



＜デザート＞パティシエ  
小西 拓(こにし たく)

2016年にリーガロイヤルホテル京都 製菓製パン課に配属。2019年販売したランプにもなるクリスマスケーキ「ファンタスティック スノードーム」や、今年販売のホワイトチョコレートのプレゼントボックスの中に飴細工で作った指輪を飾った「Amour éternel」など、その高い技術力とセンスでデザートを考案しています。