

京都の景色が一望できる回転展望レストランで優雅な時間を
フレンチダイニング トップ オブ キョウト
『フレンチのシェフが手がけるこだわりの朝食』提供再開
 予約受付開始日:2023年2月1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)では、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」の朝食メニューを一新し、「朝から優雅な時間」のコンセプトはそのままに、2023年4月2日(日)に提供を再開いたします。



「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」朝食イメージ

「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。全席窓際の店内では、360度景色を眺めながら東寺や西本願寺などの世界遺産と、四季折々の京都が一望できます。2016年より提供を開始した朝食が、この度2022年4月に当レストランに就任したシェフ寺田 篤史が手がける、京都の食材や日本三大和牛である滋賀県の近江牛を取り入れたこだわりのフレンチ朝食へと生まれ変わります。

今回のメニューでは、美山牛乳とジュース2種からはじまり、京焼・清水焼の天目茶碗で提供するぶぶあられやおぼろ豆腐、お漬物などが入った自家製の西京味噌ドレッシングで食べる季節の野菜を使ったサラダを用意。また、シェフ寺田が厳選した近江牛と京都美山町の卵を使用したフランスの定番食であるクロックマダムをアレンジしたメイン料理は、目の前でグリュイエールチーズをかけて仕上げ、朝から贅沢な気分が味わえます。付け合わせには季節によって変わる京都産野菜を添え、より京都を感じられます。

デザートは、求肥に包まれた爽やかなヨーグルトのクレマダンジュに季節のフルーツを乗せて提供。当ホテルが掲げる「リーガロイヤルホテル京都 SDGs Year 2022-2023」の一環として選定した、京都「小川珈琲」のフェアトレードコーヒーとともに愉しめます。

朝食から「美味しい」ものをしっかりと食べてほしいという思いから、シェフ寺田が日々探求しながら選んだ食材で新メニューを考案。朝日が差し込む回転展望レストランでの朝食は一日の始まりにふさわしく、素敵なひとときを過ごせます。

詳細については次頁の通りです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 『フレンチのシェフが手がけるこだわりの朝食』提供再開 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)
 【予約受付開始】2023年2月1日(水)～※前日までの予約制
 【提供開始】2023年4月2日(日)～
 【時間】7:30～10:00(ラストオーダー9:30)
 【料金】お一人様 4,500円(税金・サービス料を含みます)
 ※特別期間(クリスマス・年末年始など)は料金が異なる場合がございます。
 【宿泊プラン】2名1室 18,800円～(税金・サービス料・宿泊税・朝食代金を含みます)
 ※部屋タイプにより料金が異なります。



【メニュー内容】

- 本日のジュース2種と美山牛乳
- 近江牛と京都美山町の卵のクロックマダム風 本日の京都産野菜添え
- 京焼・清水焼 天目茶碗に彩った本日のサラダ 西京味噌ドレッシング
- 求肥に包まれたヨーグルトのクレメダンジュ
- フェアトレードコーヒー



「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」朝食提供イメージ

※ご宿泊者以外のお客様もご利用いただけます。
 ※メニュー内容は、季節によって変更します。
 また、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。
 ※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちの方は係員にお申し出ください。
 ※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。
 ※写真はすべてイメージです。

■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 075-361-9221(直通)
 お問い合わせ時間 12:00～21:30

宿泊予約 075-361-3333(直通) お問い合わせ時間 9:00～17:30

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 和田・尾崎・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