

伝統の味と華やかな料理で新郎新婦の門出を彩る
新総料理長就任記念 ウエディング新メニュー販売開始

2023年8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、2023年4月1日(土)に、新たに当ホテルの総料理長に田中 正浩(たなか まさひろ)が就任したことを記念し、ウエディング新メニューの販売を開始します。

フランス3つ星レストラン「ジョルジュ ブラン」、スイス5つ星ホテル「ホテル ボーリヴァージュ ジュネーブ」のメインダイニング「ル シャボテ」にて研鑽を積んだ経歴をもつ総料理長 田中が手掛けるウエディング新メニューは、お祝いの気持ちを込めたフランス料理のフルコース。コース料理のスタートにふさわしく、華やかに可愛らしく仕上げたオードブルからロイヤルホテルで受け継がれてきた伝統の赤ワインソースで味わうメイン料理、会場に甘い香りが広がるフランベ演出のデザート等、豪華な食材を使用した全9品です。週末開催しているブライダルフェアでは、新メニューから4品チョイスしたコースをペアで堪能できる無料試食会を実施。総料理長渾身の料理の魅力を体感できます。

◆◆ 新総料理長就任記念 ウエディング新メニュー販売開始 概要 ◆◆

【販売開始】 2023年8月1日(火)～

【販売価格】 お一人様 18,755円 ※税金・サービス料を含む

【メニュー】

“祝宴の始まり” 7種のおもてなし

蝦夷鮑のバターソテーとクリーミーなカリフラワー
ハーブのサラダ添え

フラジョレ豆のポターージュ
黒胡椒とトリュフオイルの香り
または
コンソメと南瓜の冷製二層スープ “シンデレラ”

オマール海老のポワレ
十六穀米のリゾットとアンディーブのキャラメリゼ
アメリカヌソース

レモンとライムのグラニテ

国産牛ロース肉のロースト ポテトローズと彩り野菜添え
赤ワインソース

ホワイトチョコレートとピスタチオのムース
ライチのシャーベットを添えて
または
チェリーのフランベとバニラアイスクリーム
“セレブレーション”

コーヒー

パン



リーガロイヤルホテル京都 総料理長 田中 正浩(たなか まさひろ)

【略歴】

- 1984年 4月 株式会社ロイヤルホテル入社
1992年 2月 リーガロイヤルホテル(大阪)
調理部 レストラン シャンボール
1997年 5月 フランス3つ星レストラン「ジオルジュ ブラン」、
スイス5つ星ホテル「ホテル ボーリヴァージュ ジュネーブ」
メインダイニング「ル シャボテ」へ海外研修(約1年)
2013年 4月 リーガロイヤルホテル小倉 総料理長
2020年 10月 東京ロイヤルホテル(都市センターホテル) 総料理長
2023年 4月 リーガロイヤルホテル京都 総料理長就任



新郎新婦の笑顔进行思い浮かべながら、リーガロイヤルホテル京都で結婚式をしてよかったと思っ
てもらえるようにメニューを手掛けたと語る田中総料理長。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 ブライダル課 075-361-3335 (直通)
平日 11:00~19:00、土日祝 9:00~19:00 ※火曜日定休(祝日除く)

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 販売促進担当 尾崎、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