

**鉄板焼にフレンチのエッセンスを取り入れた
心躍るメニューが目の前で愉しめる
鉄板焼 葵『シェフ鵜飼 就任1周年記念ランチ・ディナー』販売
販売期間 2023年9月1日(金)～10月31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)の「鉄板焼 葵」のシェフに鵜飼 大輔(うかい だいすけ)が就任して1周年。これを記念して『シェフ鵜飼 就任1周年記念ランチ・ディナー』を2023年9月1日(金)から10月31日(火)まで販売します。

「鉄板焼 葵」は、日本三大和牛の1つ「近江牛」を提供できる認定「近江牛」指定店で、上質な和牛と、鉄板焼ならではのパフォーマンスを愉しめるレストランです。

シェフ鵜飼は、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」と「鉄板焼 葵」で技術を学んだ後、宴会調理でのスーシェフ、シェフを経てフランスの三つ星レストラン等で研鑽を積み、2022年10月にリーガロイヤルホテル京都「鉄板焼 葵」のシェフに就任しました。今回就任1周年を記念し、これまでの経験を活かし、鉄板焼にフレンチのエッセンスを取り入れた就任1周年記念ランチとディナーを販売します。常に新しいことに挑戦し続けるシェフがコースに取り入れたのが、「牛肉カツレツのチーズバーガー」。鉄板でカリッと焼いたバンズに牛肉のカツレツ、とろりと溶けるチェダーチーズを挟み特製ソースで召し上がれます。完成までの調理過程を目の前で愉しめるライブ感に、ワクワクと心が躍るメニューです。その他、厳選された食材を使用した鉄板焼とフレンチの感性を取り入れ、美しく仕上げたメニューを堪能できます。

シェフ鵜飼は、鉄板焼の魅力は非日常のライブ感であり、鉄板焼だからこそできるプラスαの感動を届けたいと話しています。

詳細は次頁の通りです。



鉄板焼 イメージ



鉄板焼 葵 シェフ 鵜飼 大輔

鉄板焼 葵『シェフ鵜飼 就任1周年記念ランチ・ディナー』販売

【販売店舗】「鉄板焼 葵」(地下1階)

【営業時間】[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20:00)

【定休日】 第1・第3月曜日

【販売期間】2023年9月1日(金)～10月31日(火)

※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。

【販売内容】

※下記料金は税金・サービス料を含みます。

※焼き手の指定はお受けしていません。

葵ランチ～シェフ就任1周年記念ランチ～

9,075 円

- ・秋鮭 × マリネ × 燻製
- ・牛肉カツレツ × チーズバーガー × スープ
- ・活鮎 × きのこ × パスタ
- ・ミックスサラダ × トマト × 塩昆布
- ・国産牛の鉄板焼 フィレ(80g)
- ・彩り焼き野菜
- ・京都産コシヒカリの御飯 × 赤出汁 × 香の物
- ・シェフお任せデザート
- ・コーヒー または 紅茶



牛肉カツレツ × チーズバーガー × スープ イメージ



活鮎 × きのこ × パスタ イメージ

近江牛ディナー ～シェフ就任1周年記念ディナー～

21,175 円

- ・お食事前の一品
- ・秋鮭 × マリネ × 燻製
- ・黒毛和牛のカツレツ × チーズバーガー × スープ
- ・オマール海老 × きのこ × アメリカンソース
- ・ミックスサラダ × トマト × 塩昆布
- ・近江牛の鉄板焼 フィレ(80g)またはロース(100g)
- ・彩り焼き野菜
- ・京都産コシヒカリの御飯 または ガーリックライス
赤出汁 香の物付き
- ・シェフお任せデザート



オマール海老 × きのこ × アメリカンソース イメージ



「鉄板焼 葵」シェフ 鶴飼 大輔 プロフィール

2004年4月リーガロイヤルホテル入社。
回転展望レストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」、
「鉄板焼 葵」、調理部 宴会ホット料理部門を経て、2013年に同部門
のシェフに就任。
その後、ミシュラン三つ星レストラン「メゾンPIC」、二つ星レスト
ラン「Jean Sulpice」にて研鑽を積む。2022年10月、「鉄板焼 葵」シ
ェフに就任。

鉄板焼とフレンチの経験を活かし、一皿一皿に感動を与
えられる料理を作ることを心掛け、鉄板焼だからこそで
きるプラスαの感動をお届けできるよう常に新しいこ
とに挑戦して参ります。

シェフ 鶴飼 大輔

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都
鉄板焼 葵 075-361-9225(直通)

*** 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