

カウンター席ならではのライブ感が愉しめるレストラン
「懐石フランス料理 グルマン橋」シェフに日野 大蔵が就任
『シェフ日野 就任記念ディナー 雅～みやび～』販売
販売期間 2024年1月4日(木)～2月29日(木)

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「懐石フランス料理 グルマン橋」のシェフに日野 大蔵(ひの だいぞう)が就任。これを記念して『シェフ日野 就任記念ディナー 雅～みやび～』を2024年1月4日(木)から2月29日(木)まで販売します。



「シェフ日野 就任記念ディナー 雅～みやび～」イメージ

「懐石フランス料理 グルマン橋」は全席カウンター席で、目の前で調理するライブ感が愉しめるレストラン。美しく仕上げた懐石スタイルのフランス料理を、お箸でカジュアルに堪能できます。

新たに就任した日野は、リーガロイヤルホテル京都の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」などを経て、フランスの三つ星レストランと二つ星レストランで研鑽を積み、2023年11月にリーガロイヤルホテル京都「懐石フランス料理 グルマン橋」のシェフに就任しました。それを記念し、1・2月に旬を迎える京野菜や海の幸を使用し、彩り豊かに仕上げた就任記念ディナーを販売します。ディナーコースの始まりである「キャビア ビーツ」は、研修先であるフランスとイタリアの国境に位置するマントンの三つ星レストラン「ミラズール」で提供されるスペシャリテから着想を得て、日野がアレンジ。約3時間塩釜で包んで蒸し焼きにし、甘みを引き出したビーツにキャビアを乗せ、色鮮やかなソースを合わせた一品です。

日野は、「四季の移り変わりとともに、旬の京野菜や食材の魅力を最大限に引き出したメニューを提供し、カウンター席ならではの目の前で仕上げるライブ感や会話を通して、お客様に五感で愉しんでいただきたい」と話しています。

詳細は次頁の通りです。



「キャビア ビーツ」イメージ

懐石フランス料理 グルマン橋 『シェフ日野 就任記念ディナー 雅～みやび～』販売 概要

【販売店舗】「懐石フランス料理 グルマン橋」(地下1階)

【営業時間】[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【定休日】 2024年1月9日(火)、16日(火)、23日(火)、29日(月)
2月6日(火)、13日(火)、20日(火)、27日(火)

【販売期間】2024年1月4日(木)～2月29日(木)

※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・サービス料含む

シェフ日野 就任記念ディナー 雅～みやび～ 18,150円

- ・キャビア ビーツ
- ・鰯 柑橘 酒粕
- ・京鴨 雲丹 小燕
- ・雲子 聖護院かぶ
- ・甘鯛 春菊 鮎
- ・甘酒 (グラニテ)
- ・黒毛和牛フィレ 有馬山椒 京都産野菜
- ・ごはんもの 京漬物
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パン



「シェフ日野 就任記念ディナー 雅～みやび～」
イメージ

「懐石フランス料理 グルマン橋」

シェフ 日野 大蔵 プロフィール

2003年4月リーガロイヤルホテル京都入社。

「調理部(宴会)」、「鉄板焼 葵」、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」を経て、

2019年フランス マントン 三つ星レストラン「ミラズール」、

パリ 二つ星レストラン「ル・クラランス」にて研鑽を積む。

2023年11月、リーガロイヤルホテル京都「懐石フランス料理 グルマン橋」シェフに就任。

カウンター席ならではのお客様とのコミュニケーションを大切にしながら、目の前でお出しするお料理を心ゆくまでお楽しみいただけるようなレストランにしていきたいと思っております。

シェフ 日野 大蔵



「懐石フランス料理 グルマン橋」
シェフ 日野 大蔵

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 「懐石フランス料理 グルマン橋」(地下1階)
075 - 361 - 9223(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 西村・和田・尾崎

〒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