

京都で唯一の回転展望レストランで味わう、厳選された京都食材にこだわった特別な朝食

フレンチダイニング トップ オブ キョウト

『フレンチシェフが手がける京都を五感で感じる朝食』

メニューリニューアル

予約受付開始日:2024年3月4日(月)～

提供開始日:2024年4月1日(月)～

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「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」は、「京都を五感で感じる朝食」を新コンセプトに、2024年4月1日(月)から朝食メニューを一新し提供します。



「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。

新メニューでは、実生栽培にこだわった京都水尾の柚子を使い、トップ オブ キョウトオリジナルの柚子ドリンクを提供。香り高く上質な京都水尾の柚子は、接ぎ木ではなく古木から生るものを使用することで、酸味が少なく味わいがマイルドになり朝食にもぴったりです。

また、濃厚なコクとまろやかな甘みが特徴の丹後ジャージー牧場の牛乳を使ったフロマージュブランは、口当たりも良く酸味も穏やか。こだわりの養蜂で作られる、糖度が高く香り華やかな京都産百花蜜とともに愉しめます。

そのほか、京都ぼーくや京丹後でとれた野菜、京都府産平飼卵など、シェフ寺田が産地にこだわり厳選した京都の食材が朝食に並びます。

シェフ寺田は、「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、日々探求しながら選んだ食材で新メニューを考案。「五感で京都を感じ、ほかでは味わえない朝食の時間を愉しんでいただきたい。そして京都にはまだまだ魅力的な地域・食材があるので、価値を見出し、引き続き産地活性化に取り組んでいきたい。」と話しています。

詳細については次頁の通りです。

■ 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」(14階)

075-361-9221(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 尾崎・和田・西村

〒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

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 『フレンチシェフが手がける京都を五感で感じる朝食』 メニューリニューアル 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】2024年3月4日(月)～

【提供開始】2024年4月1日(月)～

【時間】7:30～10:00(ラストオーダー9:30)

【料金】お一人様 3,542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 17,600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。

※朝食は和洋ビュッフェ(1階「オールデイダイニング カザ」)とお選びいただけます。



写真左:トップ オブ キョウトオリジナル 京都水尾の実生柚子ドリンク イメージ
写真右:朝食提供 イメージ

【メニュー内容】

■トップ オブ キョウトオリジナル 京都水尾の実生柚子ドリンク

■～京都を感じる一皿～

“京つけもの もり”より お漬物と亀岡市小島農園のリーフサラダ 西京味噌のドレッシング / 京都ぽーくのソーセージ、ベーコン、ボンレスハム /

“京丹後エチエ農産”より 有機じゃがいもと玉ねぎの温野菜 / 京都府産平飼卵のスチーム

■丹後ジャーシー牧場のフロマージュブランと京都産百花蜜

■抹茶デニッシュとよもぎパン

■コーヒー または 紅茶

※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。