



【開業55周年記念】
フランスで研修を積んだシェフによる美食と
ソムリエ厳選ワインの饗宴
フレンチダイニング トップ オブ キョウト
『Gastronomic Wine Harmony』開催

開催期間:2024年5月24日(金)~26日(日)

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、開業55周年記念イベント『Gastronomic Wine Harmony』を館内レストラン3店舗にて開催します。第1弾となる「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、ソムリエが厳選したワインとシェフこだわりの京都食材を使用したコース料理で京都を旅しているような気分を味わえる特別メニュー「Le tour de KYOTO」(35,555円 ※税金・サービス料含む)を2024年5月24日(金)から26日(日)まで販売します。



「Le tour de KYOTO」イメージ

開業55周年記念、特別イベントの『Gastronomic Wine Harmony』では、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」、「鉄板焼 葵」、「懐石フランス料理 グルマン橘」3店舗のフランスで研修を積んだシェフが、こだわりを詰めたメニューを用意。第1弾となる「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、シェフ 寺田 篤史が京都の食材の豊かさに着目し、愛情を注ぎこんだ特別メニュー「Le tour de KYOTO」を創作しました。本イベントのために用意した「Le tour de KYOTO」は一皿ごとに京都の異なった地域の食材を使用し、コース料理を通して京都一周を堪能できます。また、マネージャー兼ソムリエ 吉永 忍がシェフとともに厳選したペアリングワインは、京丹波ラディッシュを使用した料理に同じ産地の「京都丹波 セミヨン 2021」を合わせるなど、料理のストーリーをさらに彩ります。ワインがあってこそ完成する至福の味わいと、ワインにまつわるトークに酔いしれる一夜をお過ごしいただける3日間限定のイベントです。

京都唯一の回転展望レストランで360度広がる古都の街並みや美しい夜景とともに、ここでしか味わえない京都を五感でお楽しみください。

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 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 販売促進担当 西村・尾崎・和田
〒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 『Gastronomic Wine Harmony』開催 概要

【開催期間】

2024年5月24日(金)～26日(日)

【開催場所】

フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

【開催時間】

17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

※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。

【料 金】

お一人様 35,555 円 ※税金・サービス料を含む。

【内 容】「Le tour de KYOTO」



フレンチダイニング トップ オブ キョウト 店内
イメージ

- ・【宇治市】WABISUKE 宇治農場 平飼卵の軽いムースと AMATISTA Coffee よりコロンビアカカオ
ローラン ベリエ ドゥ ミ セック ハーモニー
×Laurent Perrier Demi Sec Harmony
- ・【京丹波町】京丹波ラディッシュのロースト
丹波ワイン セミヨンでマリネしたミルクファームすぎやま 京丹波モッツアレラ
×京都丹波 セミヨン 2021
- ・【南丹市】京地どりのプレスと玉川 Time machine ビンテージのジュレ 美山町コシヒカリのドレッシング
ピノ グリージョ イェルマン
×Pinot Grigio (Jermann) 2022
- ・【和束町】和束町和紅茶を練り込んだ手打ちパスタ 和束町天然猪のボロネーゼ
バルバレスコ ヴィラドリア
×Barbaresco (Villadoria) 2019
- ・【宮津市】宮津市 山一水産より 真鯛とアオリイカのコンポジション 早摘み蜜柑“てっか”のソース
ムルソー ボール ガローデ
×Meursault (Paul Garaudet) 2019
- ・【亀岡市】亀岡牛腿肉のソテー 小島農園ルッコラとクレソン
アルタ エゴ ド バルメ
×Alter Ego de Palmer 2014
- ・【京丹後市】丹後ジャージー牧場 ジャージー乳のソルベとゆめろんファーム摘果メロンのカルパッチョ
モスカート ダステイ チェレット
×Moscato d' Asti (Ceretto) 2022
- ・【綾部市】綾部市 iicome 米粉のフォカッチャと京都産小麦のバケット
- ・【京都市】HONEY.K 京百花蜂蜜のフィナンシェ
- ・小川珈琲フェアトレードコーヒー または 和束町和紅茶 “べにふうき”



リーガロイヤルホテル京都 ソムリエ



シェフ 寺田 篤史

【備 考】・お車、自転車でのご来館はご遠慮ください。・20歳未満の方のご利用はお控えください