

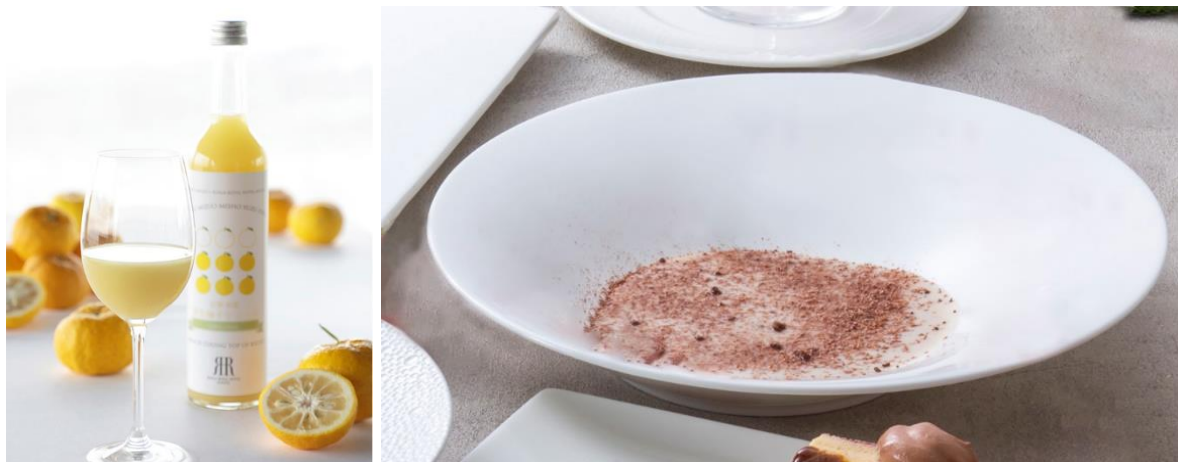
京都で未利用の地域食材に付加価値をつけて、サステナブルの実現に

フレンチダイニング トップ オブ キョウト

『MIRYO FOOD PROJECT』に参画

販売開始日：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、京都府が発足した未利用の地域食材を付加価値の高い料理に生まれ変わらせる「MIRYO FOOD PROJECT」の推奨事例第 1 弾として、2024 年 4 月 1 日(月)より未利用食材を使用したメニューの提供を開始しました。



写真左:「トップ オブ キョウトオリジナル 水尾実生柚子のドリンク」イメージ

写真右:「村田農園パールコーンと和東町和紅茶のロイヤルミルクティー風」イメージ

リーガロイヤルホテル京都は、2022 年より「持続可能な社会」を実現するために SDGs(持続可能な開発目標)を重視し、社会的責任を果たしながらもホテルとして非日常を提供する取り組みを行っています。

この度、SDGs の一環として京都府が発足した「MIRYO FOOD PROJECT」に参画。「MIRYO FOOD PROJECT」とは、『京の食』の振興として未利用の地域食材を付加価値の高い料理に生まれ変わらせ、農林漁業者・料理人・消費者全ての人が幸せになることを目指した取り組みです。

「MIRYO FOOD」には、①作り手が活かす未利用食材(珍しい)、②食べるものを唸らせる魅了食材(おいしい)、③地域に終わりのない可能性をもたらす未了食材(可能性が尽きない)の 3 つの意味が込められています。

今回本プロジェクトの推奨事例第 1 弾として「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、実生栽培にこだわった京都水尾の柚子の果汁を絞った後の外果皮と内果皮を使用した「トップ オブ キョウトオリジナル 水尾実生柚子のドリンク」や、味わいは変わらないにもかかわらず、規格外のため市場に出回らないパールコーンを用いた「村田農園パールコーンと和東町和紅茶のロイヤルミルクティー風」、また京都の三大漬物のひとつである千枚漬けを作る工程において、未利用となる聖護院かぶの端の部分や皮の下にある固めな繊維が含まれる部分を生かした「すりおろし聖護院かぶと宮津港であがったアオリイカのリゾーニ」など、全 5 品のメニューを提供。

シェフ 寺田 篤史は、「未利用食材でも味わいや状態の質はとても良く、市場に出回っているものと変わらないものが非常に多い。今回の「MIRYO FOOD PROJECT」の参画を機に、京都のホテルから全国へと注目され、私たちが抱えている問題が解決されれば、もっと良い食文化が築けるのではないかなと思う。京都にはまだまだ魅力的な地域・食材があるので、未利用食材の価値を見出し、引き続き本プロジェクトに携わっていきたい。」と話しています。

詳細は次頁の通りです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 『MIRYO FOOD PROJECT』に参画 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)

【販売期間】

2024 年 4 月 1 日(月)～

※記載内容の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。

【営業時間】

[朝 食]7:30～10:00(ラストオーダー 9:30)

[ラ ン チ]12:00～15:30(ラストオーダー 14:00)

[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)



シェフ 寺田 篤史

【メニュー例】

◆トップ オブ キョウトオリジナル 水尾実生柚子のドリンク (朝食メニューにて提供)

実生栽培にこだわった京都水尾の柚子は、香り高く上質で、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。「水尾のゆず」の果汁を絞った後の外果皮と内果皮をペースト状にしドリンクとして使用。

◆古昔の美酒 1990 黄桜でマリネした北海道産牛仔肉

村田農園パールコーンと和束町和紅茶のロイヤルミルクティー風 (ランチメニューにて提供)

京都久御山 村田農園のパールコーンは、見た目が白く糖度が高いことが特徴。味わいは変わらないが、繊細な品種であるがゆえ規格外になり市場に出回らなくなってしまったパールコーンを使用。

◆すりおろし聖護院かぶと宮津港であがったアオリイカのリゾーニ (ランチ・ディナーメニューにて提供)

千枚漬けを作る工程で出てくる、再利用が難しい聖護院かぶの端の部分や皮の下にある固めな繊維の部分をつりおろして使用。

◆亀岡牛のコンソメとキャビア 村田農園金時にんじんのピューレ (ディナーメニューにて提供)

亀岡牛は、京都府亀岡市の自然豊かな環境で飼育された黒毛和種で、「近畿東海北陸技術共進会」においては、最優秀賞である農林水産大臣賞のほか、3つの賞を受賞したブランド牛。魅了食材のひとつともいえる亀岡牛の脚の骨とすね肉をコンソメスープとして使用。

◆京都府産豚頭肉のにこごり 嵯峨嵐山漬けとシュークルード (ランチメニューにて提供)

豚の頭肉は調理が難しい食材ですが、非常に良い出汁が取れる魅力的な部位。煮こごりにすることで食材を余すことなく使い切ります。

※「トップ オブ キョウトオリジナル 水尾実生柚子のドリンク」は 4 月 1 日(月)より提供開始。

(提供終了日未定)

その他メニューは 5 月 1 日(水)から 6 月 30 日(日)まで提供のコースに含まれます。

■ 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