



新郎新婦の門出を贅沢な食材と伝統の味で彩る  
**総料理長監修 新ウエディングメニュー**  
**「開業 55 周年記念メニュー」販売開始**

販売開始日:2024年7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)は、開業 55 周年を記念して、当ホテルの総料理長 松尾 大助(まつお だいすけ)が監修した新ウエディングメニュー「開業 55 周年記念メニュー」を 2024 年 7 月 1 日(月)から販売します。

2024 年 4 月に総料理長に就任した松尾が手掛ける新ウエディングメニューは、お祝いの気持ちを込めたフランス料理のフルコース。世界三大珍味や旬の京都産野菜を使用した全 8 品で構成され、オマール海老とお魚、国産牛ロース肉とビーフシチューのように、メイン食材 2 種を贅沢にも 1 皿に合わせ、新郎新婦、そしてふたつの家族がひとつになる様子を表現しています。

毎週末に開催しているブライダルフェアでは、この新ウエディングメニューの料理全品から 4 品ずつセレクトしたコースを、ペアで食べ比べながら堪能できる無料試食会を実施。総料理長渾身の美食を体感できます。

詳細については次の通りです。

◆◆総料理長監修「開業 55 周年記念メニュー」販売開始 概要◆◆

【販売開始日】 2024 年 7 月 1 日(月)～

【販売価格】 お一人様 25,932 円 (税金・サービス料を含む)

【メニュー内容】 全 8 品

- ・柑橘香る海の幸のサラダ仕立て キャビア飾り
- ・合鴨のローストとフォワグラのソテー トリュフソース
- ・帆立貝の網焼きとお野菜のポターージュ  
ロワイヤル仕立て  
または  
コンソメジュレとお野菜の冷製 2 層スープ  
帆立貝添え
- ・オマール海老とお魚のオリーブオイル焼き  
香味風味のソース
- ・国産牛ロース肉の網焼きとビーフシチュー  
彩り野菜のアンサンブル 赤ワインソース
- ・チョコレートのムースとトロピカルフルーツのソース  
ミルクアイスクリームを添えて  
または  
チェリーのジュブレ “炎の演出”
- ・コーヒー
- ・パン



「開業 55 周年記念メニュー」料理イメージ

**リーガロイヤルホテル京都 総料理長 松尾 大助(まつお だいすけ)**

**【略歴】**

1990年 4月 株式会社ロイヤルホテル 入社  
リーガロイヤルホテル(大阪)  
コーヒーハウス コルベージュ 配属

1994年 6月 レストラン シャンボール 配属

2002年 6月 フランス 三つ星レストラン(当時)  
「レクレイエール」にて研修

2005年 4月 くらよんロイヤルホテル 料理長に就任

2011年 3月 リーガロイヤルホテル(大阪)  
レストラン リモネ 開業準備スタッフとなり、  
同年8月シェフに就任

2016年 3月 リーガロイヤルホテル小倉 総料理長に就任

2021年 3月 リーガロイヤルホテル京都 調理部長に就任

2024年 4月 リーガロイヤルホテル京都 総料理長に就任



■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 プライダル課 075-361-3335 (直通)  
平日 11:00~18:00、土日祝 9:00~18:00 ※火曜日定休(祝日除く)

\*\*\*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 尾崎、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