

日本唯一の回転展望フレンチレストラン
「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」
【8 月限定】日本唯一を記念し、人気のコースをアレンジしてご提供
【販売期間】2024 年 8 月 1 日(木)～31 日(土)

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、2024 年 6 月 1 日(土)に日本唯一の回転展望フレンチレストランとなったことを記念し、人気のディナーコース「エトワール」と「アルモニー」の一品を特別にアレンジしたメニューを 2024 年 8 月 1 日(木)から 31 日(土)まで販売します。



(写真左)「京丹波あつらえ本しめじと夏野菜のタブーレ ひさみのへしことレッチーノ種黒オリーブの京都風タブナードソース」イメージ



(写真右)店内 イメージ

ホテル最上階の 14 階に位置する「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」は、全席窓際で東寺や西本願寺などの世界遺産と、四季折々の京都の景色を 360 度眺めながら、フランス料理を愉しめる回転展望レストランです。

2024 年 6 月 1 日(土)に日本唯一の回転展望フレンチレストランになったことを記念し、シェフ寺田が特別メニューを考案。人気のディナーコース「エトワール」の一品『京丹波あつらえ本しめじと夏野菜のタブーレ ひさみのへしことレッチーノ種黒オリーブの京都風タブナードソース』をアレンジしました。滋味深い味わいのあつらえ本しめじとともに愉しめる夏らしい仕立ての料理には、店名である「TOP OF KYOTO」が刻まれた円形のチュイルが添えられています。この円形のチュイルは、回転展望レストラン店内の特徴的な形と、店名のスペルに 4 つの O が存在することから着想を得て創作しました。

見た目からも回転展望レストランを思わせる一品とともに、全国的に稀少な存在である回転展望レストランでしか味わえない優雅な時間をお楽しみください。

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」
【8 月限定】日本唯一を記念し、人気のコースをアレンジしてご提供 概要

【販売期間】2024 年 8 月 1 日(木)～31 日(土)

【販売場所】フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【販売時間】[ディナー]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】ディナーコース「エトワール」18,975 円(全 10 品)、「アルモニー」24,794 円(全 11 品)

※上記料金は、税金・サービス料を含みます。

ランチにも記念のアレンジコースがございます。「モチーフ」13,156 円(全 10 品)

■ 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 西村・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