



9 月 6 日「回転レストランの日」にちなんだメニュー

日本唯一の回転展望フレンチレストランで提供する

『回転レストランディナー ～エトワール～』販売

販売期間:2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)

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)では、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」にて、2018 年に制定した 9 月 6 日の『回転レストランの日』に合わせて、シェフが手がける特別なディナーコース「回転レストランディナー ～エトワール～」(18,975 円 ※税金・サービス料含む)を 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)まで販売します。



「回転レストランディナー ～エトワール～」イメージ

全国的に稀少な存在である回転レストランの魅力を発信しようと「9(く)6(る)9(く)6(る)」の日にちなみ、一般社団法人日本記念日協会より制定された「回転レストランの日」。この度、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、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のシェフ 寺田 篤史が特別なディナーコース「回転レストランディナー ～エトワール～」を創作しました。

また「回転レストランの日」に併せて、9月6日(金)～8日(日)に、カクテルイベント「ガストロノミー カクテル ワルツ」を開催します。この3日間限定で「回転レストランディナー ～エトワール～」を特別メニューに変更し、バーテンダー 津田 浩輝がそれぞれの料理の特徴に合わせて考案したカクテルをペアリング。中でも津田がおすすめするのが、温前菜に合わせる「夕 轟^{ゆうとどろき}」。栗のリキュールとアブリコットブランデーを使用したカクテルで、心地良い甘味に加えて、ほうじ茶のやさしい味わいが余韻に残ります。本イベントでは、フレンチの定番であるワインペアリングでは見出せなかった新たな可能性が感じられ、料理とともにカクテルの持つ世界観に酔いしれるひとときをお愉しみいただけます。

日本唯一の回転展望フレンチレストランで360度広がる美しい夜景を望みながら、贅沢なひとときをご堪能ください。

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・宮地
〒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

日本唯一の回転展望フレンチレストランで提供する 『回転レストランディナー ～エトワール～』販売 概要

【販売期間】 2024 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)

【販売場所】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

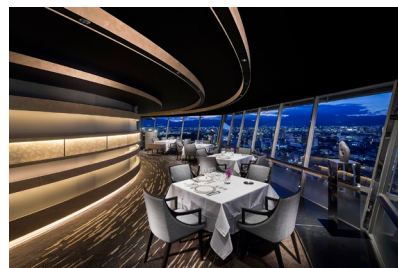
【販売時間】 17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

※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】 **1名様 18,975 円**

※税金・サービス料を含む。

【内 容】



フレンチダイニング トップ オブ キョウト 店内
イメージ

- ・京都原了郭 黒七味風味コカと山椒を練りこんだサブレ
- ・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
- ・Terra～地球～ 京都七谷鴨(合鴨) カシス風味の腿肉と胸肉のポシェ フォワグラのムースで包んで
- ・京丹波あつらえ本しめじのソテー
MIRYO FOOD PROJECTより 紅はるか干し芋のニョッキ LBVポートソース
- ・宮津市山一水産より天然真鯛 雲丹と豆乳のソース デュクレレ風をイメージして
- ・京丹後 上世屋獣肉店の天然鹿 様々な部位に適した調理法で
または 亀岡牛のANAORIカーボンプレート焼きと京都青谷産青梅で煮込んだエーグルドゥース
- ・本日のおすすめデザート
- ・パン
- ・小菓子と食後のお飲み物

カクテルイベント「ガストロノミー カクテル ワルツ」

【開催期間】 2024 年 9 月 6 日(金)～8 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】 **1名様 25,555 円**

ノンアルコールのご用意もございます。 **1名様 23,555円**

※お料理、お飲物、税金・サービス料を含む。



「ガストロノミー カクテル ワルツ」カクテル イメージ



バーテンダー 津田 浩輝