



豪華食材を贅沢に使用した、至極のディナー
『フレンチダイニング トップ オブ キョウト』、『鉄板焼 葵』
「開業 55 周年記念 グランドメニュー」販売
【販売期間】2024 年 11 月 1 日 (金)～ ※提供終了日は店舗によって異なります

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、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」と「鉄板焼 葵」にて、開業 55 周年を記念し豪華食材を贅沢に使用した至極のディナー「開業 55 周年記念 グランドメニュー」を 2024 年 11 月 1 日 (金)から販売します。



(写真左)「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」イメージ (写真右)「鉄板焼 葵」イメージ

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」では、「オマールブルーのポワレ シャトーガロー アルマニャックのクリームソースで」や「ラカン産鳩のパイ包み焼き ギイピナール家 コニャック薫るソースサルミ」など、贅沢な素材を活かした調理法で仕立て、食材の魅力を最大限に引き出した本格フレンチコースをご用意。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、極上のディナーを満喫できます。

日本三大和牛の1つ「近江牛」を提供できる認定「近江牛」指定店の「鉄板焼 葵」では、キャビア・フォワグラ・トリュフの世界三大珍味に加え、「活国産イセエビ 1 尾の鉄板焼 アメリカンソース」や「近江牛または ブランド和牛の鉄板焼」、「クレープシュゼット フランベサービス バニラアイスクリームを添えて」など、目の前で仕上げる王道の鉄板焼料理の数々がコースに並びます。シェフ達が魅せる洗練した技とともにお愉しみください。

開業 55 周年を記念し、「食のロイヤル」と呼ばれるリーガロイヤルホテル京都の歴史に新たな 1 ページを刻む、渾身の美食を心ゆくまでご堪能ください。

詳細は次の通りです。

『フレンチダイニング トップ オブ キョウト』、『鉄板焼 葵』
「開業 55 周年記念 グランドメニュー」販売 概要

【販売期間】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト: 2024 年 11 月 1 日 (金)～12 月 13 日 (金)
鉄板焼 葵: 2024 年 11 月 1 日 (金)～12 月 30 日 (月)※除外日:12 月 21 日(土)～25 日(水)

【販売場所】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)、鉄板焼 葵(地下 1 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】「開業 55 周年記念 グランドメニュー」 69,575 円(全 10 品) ※グラスシャンパーニュ付
※上記料金は、税金・サービス料を含みます。

■ 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)

「鉄板焼 葵」(地下 1 階) 075 - 361 - 9225(直通)

本件に関するお問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 西村・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