

京丹波町の魅力あふれる食材とフランス料理の融合

フレンチダイニング トップ オブ キョウト

『京丹波～エトワール～』販売

販売期間:～2024 年 12 月 13 日(金)

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、豊かな自然と清らかな水に恵まれた山里、京丹波町の食材を贅沢に使用した特別コース「京丹波～エトワール～」(18,975円 ※税金・サービス料含む)を2024年12月13日(金)まで販売します。



「京丹波～エトワール～」イメージ

京都市内から車で30分程という近さでありながら周囲を山々に囲まれた京丹波町は、京都府随一の畜産酪農地帯、丹波ブランド食材の丹波くりや丹波黒大豆など豊富な作物で京都の食文化を支える「京の都の食糧庫」としての役割を果たしてきました。

「京丹波～エトワール～」は、京丹波町の食材をふんだんに使用し、それぞれの食材が持つ魅力を余すことなく表現したコースです。メインである「丹波鹿とあつらえ本しめじのパストラル風 新田農園 堀川ごぼうのソースで」は、豊富なたんぱく質とバランスの取れた栄養素をもつ“丹波鹿”を使用し、京丹波町のキャッチフレーズ「GREEN GREEN」を彷彿させる鮮やかな緑が目を引く一品。また、デザート「京丹波米と丹波くりのリ・オ・レ」は『栗の王様』と称されるほど大粒で甘みの強い丹波くりに、米本来の香りや甘さが愉しめるよう品種にこだわり選定した京丹波米を合わせ伝統的なフランス菓子「リ・オ・レ」に仕上げました。

シェフ 寺田 篤史^{てらだ あつし}自ら食材が育つ環境を直接見て肌で感じ、生産者と真摯に向き合い選び抜いた食材でフランス料理の精髓である「地方料理の集合体であり、食材を余すことなく使い切る」を体現し、サステナブルと繊細なフランス料理の融合を、コース全体を通してご堪能いただけます。

日本唯一の回転展望フレンチレストランで360度広がる美しい古都を一望しながら、洗練された美食をお愉しみください。

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

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 『京丹波～エトワール～』販売 概要

【販売期間】 ～2024 年 12 月 13 日(金)

【販売場所】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【営業時間】 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】お一人様 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 黒七味風味のコカと山椒を練りこんだサブレ
- ・ 野村屋 京丹波ラディッシュのローストと新田農園 黒枝豆のファルシ
- ・ 岸本畜産 京丹波ばーくのシャルキュトリー 様々な部位を最適な調理で
- ・ 丹波くりをANAORI kakugamaで8時間カーボン焼き 鬼皮のスモーク
- ・ 宮津市山一水産より 天然真鯛のポワレ 丹波ワイン すめらぎ-皇-の白ワインソース
- ・ 丹波鹿とあつらえ本しめじのパストラル風 新田農園 堀川ごぼうのソースで
- ・ 京丹波米と丹波くりのり・オ・レ
- ・ パン
- ・ 小菓子と食後のお飲み物

【ご 参 考】



京 丹 波

K Y O T A M B A

京丹波町のプロモーションキーワードである「GREEN GREEN」。

「GREEN」は町の雄大な自然からインスピレーションを受け、「自然、健康、成長、新鮮さ、前向きな姿勢」を意味しています。

「GREEN GREEN」と続けることで「GREEN」の意味を強調し、様々な「GREEN」が存在する多様性と、こだまのように共鳴していくことを表現しています。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000016.000049120.html>