

京の伝統とリーガロイヤルホテル京都がコラボレーション！
岩田宝来屋×懐石フランス料理 グルマン橋

『Kyoto Traditional 第3弾』販売

販売期間:2025年1月5日(日)～2月28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)は、岩田宝来屋(京都市西京区山田車塚町、代表取締役 岩田 宏隆)とコラボレーションした企画『**Kyoto Traditional 第3弾**』として、北山杉プレートを使用した一品「紅ズワイガニと千枚漬けのカネロニ仕立て 土佐酢風味」を懐石フランス料理 グルマン橋にて2025年1月5日(日)から2月28日(金)まで販売します。



「紅ズワイガニと千枚漬けのカネロニ仕立て 土佐酢風味」イメージ

京都を代表する異業種とのコラボレーション企画『**Kyoto Traditional**』は、より多くの人に京都の文化・伝統を知ってもらい、京都をさらに盛り上げていきたいという想いからスタートしました。

今回コラボレーションする「北山杉プレート」を手掛ける「岩田宝来屋」は、京の伝統工芸をもっと身近な存在にするため、伝統的な技術を活かしたこれまでにないインテリアを創造してきました。岩田宝来屋が新たに創作した“北山杉”を使用したプレートは見る角度によって異なる表情を見ることができ、穏やかでぬくもりを感じさせる器が料理の魅力をさらに引き立たせます。美しい北山杉プレートの上には、シェフ日野による四季の恵みを織り込んだ懐石仕立ての料理が並びます。

詳細については次の通りです。

●●● 『Kyoto Traditional 第3弾』販売 概要 ●●●

- 【場 所】懐石フランス料理 グルマン橋(地下1階)
【期 間】2025年1月5日(日)～2月28日(金)
【時 間】【平日】12:00～15:30(ラストオーダー14:30)
【土日祝】11:30～15:30(ラストオーダー14:30)
【提供コース】彩 5,313円(※平日限定)
都 6,325円
舞 8,602円

※北山杉プレートでのサービスは、カウンターでのみの演出です。

<参考>

◇株式会社 岩田宝来屋

岩田宝来屋は、創業以来古く京都に店を構え現在は創業家3代目の代表を務める。京仏壇・京仏具の製造は木地・漆塗・金箔押し・^{かざり}銚金具など様々な伝統技術の集結である。近年ではその技術を活かした照明や家具・インテリア商材などの開発も行い、新たな伝統の守り手として会社を受け継いでいる。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 「懐石フランス料理 グルマン橋」(地下1階) 075-361-9223(直通)



懐石フランス料理 グルマン橋 店内

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