

バレンタインを華やかに彩る特別コースが登場！
アフタヌーンティーを思わせる前菜やディナー限定の極上黒毛和牛フィレ肉を堪能して
フレンチダイニング トップ オブ キョウト「バレンタインコース」販売

【販売期間】2025年2月1日(土)～14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)の「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」は、バレンタイン期間限定の特別コース「バレンタイン ランチ」・「バレンタイン ディナー」を2025年2月1日(土)から14日(金)まで販売します。



(写真左)前菜「お菓子見立てのオードブルバリエーション」2名様分イメージ
(写真右)ディナー限定「極上黒毛和牛フィレ肉、フォワグラ、黒トリュフのパイ包み焼き 大徳寺納豆のソース」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」のシェフ 寺田の趣向を凝らしたバレンタイン限定コースは、プレゼントに見立てたBOXに入った、アフタヌーンティーのスイーツを思わせる前菜から始まります。まるでスイーツのような見た目からは味の想像がつかない、京都食材の魅力を存分に引き出した前菜に心が躍ります。ディナーのメイン料理「極上黒毛和牛フィレ肉、フォワグラ、黒トリュフのパイ包み焼き 大徳寺納豆のソース」は、上質な黒毛和牛やフォワグラ、黒トリュフをパイに包み、旨味をギュッととじ込め、とろけるような味わいをご堪能いただける一品に仕上げました。そしてコースを締めくくるデザートは、バレンタインには欠かせないチョコレートを使用したスイーツをご用意。芳醇なカカオとバニラのシロップをたっぷりと染み込ませたサヴァランに、ホットチョコレートとバニラアイスクリームを合わせ、温と冷の絶妙なハーモニーをやさしい口当たりとともに愉しめます。

全席窓際で東寺や西本願寺といった世界遺産と、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「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」。ご家族や恋人、ご友人など、たいせつな方とのバレンタインに思い出に残る特別なひとときをお愉しみください。

詳細については次の通りです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト「バレンタインコース」販売 概要

【販売期間】2025年2月1日(土)～14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)

【販売時間】[ランチ]12:00～15:30(ラストオーダー 14:00)

[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】ランチコース「バレンタイン ランチ」(全8品) 15,000円/2名様料金

ディナーコース「バレンタイン ディナー」(全8品) 30,000円/2名様料金

※2名様よりご予約承ります。※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)

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