

「美食都市アワード」受賞・京丹後市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
 『京丹後～トゥルネ～』『京丹後～エトワール～』 販売

販売期間:2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 30 日(水)

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」で、豊かな自然に育まれた食材の宝庫として知られる京丹後市の食材を贅沢に使用した特別コース「京丹後～トゥルネ～」(9,867円 ※税金・サービス料含む)・「京丹後～エトワール～」(19,228円 ※税金・サービス料含む)を2025年3月1日(土)から4月30日(水)まで販売します。



「京丹後～トゥルネ～」
 『京の地豆腐 久在屋 手づくり油揚げと京丹後間人 ひさみのへしこのピサラディエール風
 丹後ジャージー牧場ゴーダチーズのアクセント』イメージ

地域特産物を活かした魅力的な美食や食文化を積極的に発信し、観光や地域活性化に貢献している都市に贈られる「美食都市アワード」の第1回受賞都市である京丹後市。海・山・里の幸に恵まれ、新鮮な魚介類や丹後産の野菜など地元の特産品はどれも優れた品質を誇り、全国的にもその美食文化が注目されています。

今回ご用意した2コースは京丹後市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ました。メインは、地域商社によるビール粕を飼料にした京都府初の循環型ブランド和牛『琥珀和牛』に丹後産コシヒカリを副原料にしたクラフトビールを合わせ、ビールの苦みと肉の風味が絶妙に絡み合う一品に仕上げました。また、ディナーコース「京丹後～エトワール～」で提供する「間人ガニの冷製ブルテ 琴引きの塩と丹後ジャージー牧場フロマージュブランのムース」は、栄養が豊富で身詰まりが良く、日帰り漁ができることから鮮度の高さを誇る「間人ガニ」を使用し、とろけるような甘さの蟹とクリーミーでなめらかな口当たりのフロマージュブランの優れた調和を愉しめます。

シェフ 寺田 篤史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」を体現したサステナブルと繊細なフランス料理の融合を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、自然の旨味がしっかりと感じられる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 『京丹後～トウルネ～』『京丹後～エトワール～』販売 概要

【販売期間】 2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 30 日(水)

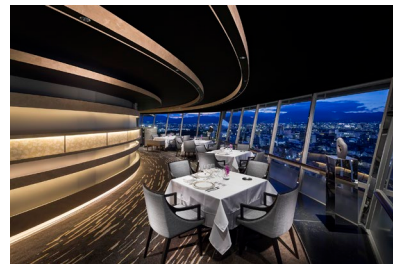
【販売場所】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【営業時間】 12:00～15:30(ラストオーダー 14:00)
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。

【内容・料金】

ランチ限定コース：「京丹後～トウルネ～」 お一人様 9,867 円



フレンチダイニング トップ オブ キョウト 店内
イメージ

- ◆祇園原了郭 黒七味風味のコカと青紫蘇御香煎薫るサブレ
- ◆京の地豆腐 久在屋 手づくり油揚げと京丹後間人 ひさみのへしこのピサラディエール風
丹後ジャージー牧場ゴーダチーズのアクセント
- ◆ビオ・ラビッツ いわし醤油と白杉酒造 白木久 KYOTO LOVERS でマリネした京鴨
章姫いちごのソース 京の地豆腐 久在屋“京ふたり”のエスプーマ
- ◆紅はるかのポタージュ 小野甚こいむらさきのアクセント
祇園原了郭ミックススパイスとナッツのコンディマン
- ◆丹後ジャージー牧場ホエイと琴引の塩の麴で漬けたお魚
亀岡市小島農園ルッコラのピストゥー風仕立て
- ◆「ビール粕」で育った琥珀和牛のステーキアッシュェ
京都丹後コシヒカリとホップのソース ビオ・ラビッツ有機さつまいものクラピヨ
- ◆おすすめデザート
- ◆パン
- ◆小菓子と食後のお飲み物

ディナー限定コース：「京丹後～エトワール～」 お一人様 19,228 円

- ◆祇園原了郭 黒七味風味のコカと青紫蘇御香煎薫るサブレ
- ◆京丹後 小野甚 酒ひしお薫るキャビアとビオ・ラビッツ有機さつまいもの温かいチュロス
- ◆間人ガニの冷製ブルテ 琴引きの塩と丹後ジャージー牧場フロマージュブランのムース
- ◆白バイ貝と京の肉のシポラタ風ソーセージ
木下酒造 玉川Time Machine Vintage香るジュ
- ◆丹後ジャージー牧場ホエイと琴引の塩の麴で漬けた京丹後のアカガレイ
久美浜の牡蠣と京丹波ぽーくジャンボンブランのソース
- ◆「ビール粕」で育った琥珀和牛を TANGO KINGDOM Beer®マイスターでブレゼ
京都風カルボナード 京都丹後コシヒカリと小松菜のファルシ
- ◆おすすめデザート
- ◆パン
- ◆小菓子
- ◆コーヒー、紅茶 または ハーブティー

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。