

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！
京都の豆腐店「久在屋」×フレンチダイニング トップ オブ キョウト

『Kyoto Traditional 第4弾』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、京都の豆腐店有限会社久在屋(京都市右京区天神川五条、代表取締役 東田 和久)とコラボレーションした企画『**Kyoto Traditional 第4弾**』として、フレンチダイニング トップ オブ キョウトにて久在屋の豆腐を使用したランチコースを2025年3月1日(土)から4月30日(水)まで販売します。



「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

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「久在屋」の代表 東田 和久氏は、豆腐業界では初の令和6年度「卓越した技術者(現代の名工)」として表彰されました。

京都の食材にこだわりを持つフレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史^{てらだ あつし}は、以前よりこの豆腐に魅力を感じており、この度その魅力を活かしたメニュー2品を考案いたしました。

東田氏が厳選した国産大豆、天然にがり、京都の伏流水を使用し、職人の感性による繊細な技術で織りなす高品質な豆腐とフレンチの技法を融合させた料理を、日本唯一の回転展望フレンチレストランでお愉しみてください。

詳細については次の通りです。

『Kyoto Traditional 第4弾』販売 概要

【販売場所】フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

【販売期間】2025年3月1日(土)~4月30日(水)

※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。詳しくは公式HPをご確認ください。

【販売時間】12:00~15:30(ラストオーダー14:00)

【提供コース】ランチコース オードブルにて提供

「マネージュ」6,578円

「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」

「京丹後トウルネ」9,867円 / 「モチーフ」13,662円

「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」

「ピオ・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」

<参考> **有限会社 久在屋**

1987年創業京都の豆腐店。代表東田和久氏が令和6年、厚生労働大臣がすぐれた技能を持つ職人に贈る「卓越した技術者(現代の名工)」として表彰される。

公式ホームページ: <https://www.kyuzaya.jp/>

■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 齊藤・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