

カウンター席ならではのライブ感が愉しめるレストラン
「懷石フランス料理 グルマン橋」シェフに長澤 敦史が就任
『シェフ長澤 就任記念ディナー 雅〜みやび〜』販売
【販売期間】2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

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、「懷石フランス料理 グルマン橋」のシェフに長澤 敦史(ながさわ あつし)が就任したことを記念し「シェフ長澤 就任記念ディナー 雅〜みやび〜」を 2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)まで販売します。



「シェフ長澤 就任記念ディナー 雅〜みやび〜」イメージ

「懷石フランス料理 グルマン橋」は全席カウンター席で、料理が目の前で仕上がっていく臨場感を味わいながら、懷石の趣を取り入れた美しいフランス料理をお箸で気軽に堪能できるレストランです。

新シェフ長澤 敦史(ながさわ あつし)は、リーガロイヤルホテル京都の「コーヒーハウス コルベージュ(現:オールデイダイニング カザ)」や「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」などを経て、2025 年 5 月に「懷石フランス料理 グルマン橋」のシェフに就任しました。これを記念し、7・8 月に旬を迎える海の幸や京野菜を使った、彩り豊かな就任記念ディナーをご用意します。フランス料理の技法と京の素材を融合させた季節感あふれるコースは、小分けで提供される懷石料理の良さを取り入れ、品数が多くても一皿ごとの量が程良いため、最後まで軽やかにのお楽しみいただけます。

コースの始まりを飾るのは、鰯を昆布締めにして旨みを引き出し、彩り豊かな野菜と土佐酢のジュレで仕上げた前菜「鰯昆布絞めのカルパッチョ カラフル野菜と土佐酢ジュレ」。涼やかな酸味とともに、素材の繊細な味わいをご堪能いただけます。続く「桃香るヴィシソワーズ」は、ドライアイスのスモークが幻想的に立ちのぼる冷製スープ。桃の香りがやさしく広がる、夏にぴったりの一品です。

長澤は「旬の京野菜や海の幸など厳選した素材を用い、味わいの繊細さと美しさを追求しています。例えば、滋賀県湖北の地元漁師の方から直接仕入れる小鮎は、旨みがありながら繊細でやわらかな食感が特徴。どの世代の方にもご満足いただける食材として、たいせつに扱っています。彩り豊かな京都の四季をコース全体で表現し、心ゆくまでお楽しみいただけるメニューをご提供してまいります」と語っています。

詳細は次の通りです。

懷石フランス料理 グルマン橋
『シェフ長澤 就任記念ディナー 雅〜みやび〜』販売 概要

【販売店舗】「懷石フランス料理 グルマン橋」(地下 1 階)

【販売時間】[ディナー]17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【販売期間】2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

※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。

【コース内容】※表記料金は、税金・サービス料を含みます。

シェフ長澤 就任記念ディナー 雅〜みやび〜
18,975 円(全 13 品)

- ・鰯昆布締めのカルパッチョ カラフル野菜と土佐酢ジュレ
- ・鱧の五色あられ揚げ 梅香る和風ソース
- ・賀茂茄子の揚げ出し 牛のしゃぶしゃぶ仕立て
- ・帆立貝とつづ貝 丹波しめじのココット焼き
- ・桃香るヴィシソワーズ
- ・滋賀県産小鮎のエスカベッシュと焼き万願寺とうがらし
- ・イサキのムニエル 夏野菜のトマト煮込み
お醤油風味の焦がしバターソース
- ・グラニテ
- ・黒毛和牛フィレの備長炭焼き 山椒香る赤ワインソース
京都産野菜添え
- ・茶そばサラダ
- ・カクテルシェーカーで仕上げるデザート “Nuit Tropicale”
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パン



『シェフ長澤 就任記念ディナー 雅〜みやび〜』
「カクテルシェーカーで仕上げるデザート
“Nuit Tropicale”」イメージ

就任記念ディナーは、「雅〜みやび〜」の他、「橘〜たちばな〜」(全 11 品・10,120 円)と
「華〜はな〜」(全 12 品・15,180 円)の 2 コースもご用意しています。

「懐石フランス料理 グルマン橘」
シェフ 長澤 敦史 プロフィール

1994 年 4 月 株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル京都 入社。
「調理部(宴会)」をはじめ、「コーヒーハウス コルベージュ(現:オールデイダイニング カザ)」
での経験を経て、「懐石フランス料理 グルマン橘」スーシェフ、
さらに「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」スーシェフを歴任し、経験を積む。
2025 年 5 月、「懐石フランス料理 グルマン橘」シェフに就任。

お客様のたいせつなひとときに寄り添い、記憶に残る一皿
をお届けできるよう、一つひとつの料理に心を込めて
ご提供してまいります。

シェフ 長澤 敦史



シェフ 長澤 敦史

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。
※写真は、すべてイメージです。

■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 グルマン橘」(地下 1 階) 075 - 361 - 9223(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・辻
〒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