

『不二製油株式会社 × フレンチダイニング トップ オブ キョウト』コラボレーション

肉や魚を使わない、新しい贅沢の体験

ヴィーガンコース「^{テラヴェニール}Terravenir」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」にて、ヴィーガンコース「^{テラヴェニール}Terravenir」を2025年7月1日(火)から8月31日(日)まで販売します。

本コースは、不二製油株式会社の植物性の技術「MIRACORE®」と協業し、肉や魚を使用していないとは思えないほどの満足感を実現しています。地球温暖化や健康への関心の高まり、食の国際化を背景に、多様化する食のニーズに対応する新たな取り組みとして開発しました。

特徴は、京都の魅力ある食材をふんだんに使用した「郷土(テロワール)へのこだわり」、そして重厚感のあるクラシックスタイルのフレンチでありながら、食べ心地の軽やかな料理に仕上げた「ホテルフレンチの新しい贅沢の表現」です。どのような食のバックグラウンドをお持ちの方にもお楽しみいただけるコース料理となっています。



ヴィーガンコース「Terravenir」イメージ

【Terravenir について】

コース名の由来は、郷土を意味する「^{テロワール}Terroir」と未来を意味する「^{アヴェニール}Avenir」です。京都の食材や食文化を母胎に、食の未来を拓くフランス料理という意味を込めています。

Terravenir には 3 つの特徴があります。

1. 京都というテロワールへのこだわり

精進料理の文化が根付く京都には特色豊かな植物性の食材が多くあります。Terravenir では、京都の魅力ある植物性食材に光をあて、全面に押し出した料理を提供します。

2. フレンチ × ヴィーガンという新たな「贅沢」の表現

肉や魚がメインのコース料理にも負けない満足感を実現することにこだわりました。味わいは重厚感のあるクラシックフレンチでありつつ、体に優しく軽やかな食べ心地を実現しています。ホテルレストランの提供するラグジュアリーなお食事に、肉も魚も使わない新たな形を加えることを目指しました。

3. 未来のダシ「MIRA-Dashi®」の活用

植物メインの京都食材を主役にする料理の味づくりに活用したのが、不二製油株式会社の植物性ダシ「MIRA-Dashi®」です。MIRA-Dashi®は、動物性原料を使わずにその味わいや満足感を表現する、不二製油株式会社の70年の研究蓄積が生み出した技術MIRACORE®による製品です。Terravenir では前菜からメイン料理それぞれに MIRA-Dashi®を活用しています。

詳細については次頁の通りです。



RIHGA ROYAL HOTELS

肉や魚を使わない、新しい贅沢の体験

テラヴェニール

ヴィーガンコース「Terravenir」販売 概要

【販売期間】2025年7月1日(火)～8月31日(日) ※除外日:2025年8月16日(土)
※記載内容の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。最新の情報は公式HPをご確認ください。

【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)

【料金】お一人様 ¥13,409 ※表記料金は、税金・サービス料を含みます。
※写真は、すべてイメージです。

【内容】

Terravenir

Terroir(郷土)+Avenir(未来)で表現する 食の喜び
主役は 京都にねざす 魅力あふれる植物性の素材。
肉や魚を使わない クラシックフレンチ。

京の海のグリッシーニ

伊根のクロモ 琴引の塩

花畑のタルトフィーンヌ

咲里畑のエディブルフラワー 大枝柿と豆乳チーズのクリーム

KYOTO Terroir

京都の野菜

抹茶のベルランゴ 深緑と紅のデュオ

抹茶のパスタ 豆乳クリームで作ったリコッタチーズ
花菜と金時にんじんのソース

京賀茂なすのステーキ 海の香りの黒米クルート仕立て

京賀茂なす 黒米の米粉 山田製油のごまねりねりのスープ

大地のロワイヤル

久在屋の手作り揚げ LINK'S農園のきくらげと大豆ミートのファルス
大徳寺納豆のソース

ムース・ドゥ・モンテリマール

豆乳ホワイトチョコレート 豆乳クリームバターのクランブル

卵も乳も使わないパン・食後のお飲み物

【参考】

不二製油株式会社の MIRACORE®



料理に使用されている MIRA-Dashi®

- ・チキンタイプ
- ・カツオタイプ
- ・白湯タイプ
- ・ビーフタイプ
- ・貝タイプ

<https://www.miracore.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 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 齊藤・西村
〒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