



海の京都

夏薫る“海の京都”で、旬の恵みをフレンチで紡ぐ
フレンチダイニング トップ オブ キョウト
『海の京都～トゥルネ～』
『海の京都～エトワール～』 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、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」で、日本海に面した“海の京都”エリアの豊かな海の幸を取り入れた特別コース「海の京都～トゥルネ～」(9,867円 ※税金・サービス料含む)・「海の京都～エトワール～」(19,228円 ※税金・サービス料含む)を2025年7月1日(火)から8月31日(日)まで販売します。



「海の京都～トゥルネ～」

『アオリイカのタルタルの古代米 間人 ひさみのへしこのアンショワヤード
“丹後ばらずし”へのオマージュ』イメージ



「海の京都～エトワール～」イメージ

京都府北部、日本海に面した丹後・宮津エリアは、古くから海上交易の要所として栄え、豊かな漁場と山里の恵みに育まれた独自の食文化を今に伝えています。その自然と文化の融合から“海の京都”と称され、全国でも指折りの美食のまちとして注目を集めています。

そんな“海の京都”の魅力をフランス料理の技法と感性で再解釈した、2つの新たなコースメニューをご用意しました。京丹後や宮津を中心とした旬の海の幸を活かしながら、一品ごとにその土地ならではの風土や物語を感じていただける構成となっています。

ランチ・ディナー共通の前菜として提供する「アオリイカのタルタルの古代米 間人 ひさみのへしこのアンショワヤード風 “丹後ばらずし”へのオマージュ」は、繊細な魚介の旨味と発酵の風味が重なり合い、海辺の暮らしに息づく食文化を感じさせる逸品です。

ランチコースの魚料理には、宮津港から届く鯖を使用。エチエ農産の有機玉ねぎでマリネし、伊根町産の糸もずくのソースで軽やかにまとめました。海の滋味と大地の恵みがやさしく溶け合い、爽やかな味わいの中に、夏らしい風情が広がります。

そして、ディナーコースの序盤を彩るのは、炙った飛魚に宮津産の早生ミカン“てっか”のドレッシングを合わせ岩牡蠣のクリームを添えた、彩り豊かで華やかな盛り付けが目を引く一皿。日本海に夏の気配が訪れる瞬間を思わせ、その繊細な色彩と味わいが深い印象を残します。

シェフ 寺田 篤史は、自ら食材が育つ環境を訪れ、生産者と真摯に向き合いながら選び抜いた素材を用いて、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」という哲学を体现。サステナブルな精神と繊細な技を融合させた料理へと昇華させています。

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、海の恵みが織りなす美食のひとつときをお愉しみください。

詳細については次頁の通りです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 『海の京都～トウルネ～』『海の京都～エトワール～』販売 概要

【販売期間】 2025 年 7 月 1 日 (火)～8 月 31 日 (日)

※8 月 16 日(土)のディナーは販売しておりません。

【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】 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。



フレンチダイニング トップ オブ キョウト 店内
イメージ

【内容・料金】

ランチ限定コース：「海の京都～トウルネ～」 お一人様 9,867 円

- ◆伊根産クロモと琴引の塩のグリッシーニ
- ◆アオリイカのタルタルの古代米 間人 ひさみのへしこのアンショワヤード風
“丹後ばらずし”へのオマージュ
- ◆白バイ貝と真蛸、万願寺とうがらしのカクテル仕立て 焦がし九条ねぎのアクセント
- ◆丹後ジャージー牧場ホエイと久御山 村田農園 金時にんじんのスープ
根セロリと久美浜 ハマグリのジュ
- ◆宮津港より届く鯖をエチエ農産有機玉ねぎでマリネ 伊根町産糸もずくのソース
- ◆向井酒造 伊根満開とその酒粕で煮込んだ黒毛和牛 “肉じゃが”のルーツを辿って
- ◆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：「海の京都～エトワール～」 お一人様 19,228 円

- ◆伊根産クロモと琴引の塩のグリッシーニ
- ◆アオリイカのタルタルの古代米 間人 ひさみのへしこのアンショワヤード風
“丹後ばらずし”へのオマージュ
- ◆飛魚の炙りと宮津産 早生ミカン“てっか”のドレッシング 岩牡蠣のクリームを添えて
- ◆亀の手と京の肉のラビオリ LINK'S農園きくらげと京番茶薫るブイヨン
- ◆本アラの宮津風ブイヤベース 黒七味風味 空豆のコンディマン
- ◆京丹後 上世屋獣肉店の丹後鹿 ビオ・ラビッツ いわし醤油風味のジュ
空詩土のブルーベリーをアクセントに
- ◆おすすめデザート
- ◆パン
- ◆小菓子と食後のお飲み物

※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

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・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