2025 年 6 月 17 日

NEWS RELEASE　　リーガロイヤルホテル京都

涼やかに、鮮やかな夏の食材を愉しむ

懐石フランス料理　グルマン橘　夏のランチコース「舞」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、「懐石フランス料理　グルマン橘」にて、夏のランチコース「舞」を 2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）まで販売します。

「夏のランチコース『舞』」 イメージ

ライブ感溢れるカウンター席で、フランス料理を“お箸で”カジュアルにいただく事ができる「懐石フランス料理　グルマン橘」では、7月より夏のランチコース「舞」が登場します。

コースの始まりは、「海の幸とお野菜のゼリー寄せ　宝石箱仕立て」。涼しげに揺れ、美しく煌めくトマトのゼリーがお箸を自然と誘います。つづく「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」は、すっきりとした香りと酸味を纏った滋賀県産の小鮎が、夏の訪れを改めて愉しませてくれる一品です。また、ムース状に仕立てられたスープ「とうもろこしのエスプーマとコンソメジュレ」は、とうもろこしの優しい甘味が口の中に軽やかに広がり、太陽の恵みをそっと心と体に届けてくれます。

鮮やかな夏の京野菜で彩られた、涼やかで美しいランチコース「舞」を心ゆくまでお愉しみください。

詳細については次の通りです。

懐石フランス料理 グルマン橘　夏のランチコース「舞」販売 概要

【販売場所】
懐石フランス料理　グルマン橘（地下 1 階）

【販売期間】
2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

【販売時間】
[平日]12:00～15:30（ラストオーダー14:30）
[土日祝] 11:30～15:30（ラストオーダー14:30）
※記載内容は、営業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。

【料　　金】
お一人様　8,602 円

※夏のランチコースは、下記2コースもご用意しています。
・「彩」 5,315 円
・「都」 6,325 円

※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。
※食材の仕入れ状況により、予告なくメニューが変更となる場合がございます。

【内　　容】

夏のランチコース 「舞」（全11品）

・海の幸とお野菜のゼリー寄せ　宝石箱仕立て
・丹波地どりのポワレと賀茂茄子の揚げ出し
・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
・とうもろこしのエスプーマとコンソメジュレ
・お魚の香草パン粉焼き　夏野菜のトマト煮込み
　マリニエールソース
・グラニテ
・国産牛サーロインの網焼き
　山椒薫る赤ワインソース　京都産野菜添え
・十六穀米　和風ビーフカレー　京漬物
・シェフおすすめデザート
・パン
・コーヒー　または　紅茶

■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　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　辻・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