

～五感で味わう3夜限りの饗宴～  
**鉄板焼 葵『至高の鉄板焼とワインの会』開催**

開催期間:2025年8月22日(金)～24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、「鉄板焼 葵」にて、極上食材と世界の銘醸ワインが織りなす3夜限りの特別イベント『至高の鉄板焼とワインの会』(1名様 39,974円 ※お料理、お飲み物、税金・サービス料含む)を2025年8月22日(金)から24日(日)まで開催します。



「至高の鉄板焼とワインの会」イメージ

『至高の鉄板焼とワインの会』は、「鉄板焼 葵」でさらなる美食のひとつを提供したいという情熱をこめて、シェフ <sup>うかい だいすけ</sup> 鵜飼 大輔が創り上げた特別コース「至高の鉄板焼」と、ソムリエ <sup>おおむら ゆうこ</sup> 大村 優子が特別コースのために厳選した銘醸ワインとの見事なマリアージュを五感で味わうことができる3夜限定の特別イベントです。

極上の銘柄和牛と鱧や北海道産帆立貝柱などの旬の食材、さらにはキャビア、フォワグラ、トリュフなど世界の高級食材を巧みに組み合わせ、鉄板の上で表現される本コースは、「鮪とコンソメジュレ <sup>キャビア飾り</sup> 始まりのシャンパングラスで」と「Royer et Fils Cuvée de Reserve Brut NV」のマリアージュから始まります。旨みが詰まった、夏が旬の鮪と澄んだコンソメジュレの繊細な味わいがシャンパーニュの爽やかな泡と絶妙に調和し口の中で広がります。

「香ばしく焼いたオマール海老とお野菜のヌイユ トリュフ香るビスク」は、オマール海老を目の前で豪快に焼き上げ、鉄板焼ならではのライブ感を愉しめる逸品です。この一皿に寄り添うのは、希少なバックヴィンテージの「Meursault 1er Cru La Pièce sous le Bois 1998 (Robert Ampeau & Fils)」。四半世紀の歳月が育んだ深みと余韻が五感にしみわたります。

メインの「極上フィレと極上ロース 旬の野菜を添えて ソースヴァンルーージュ」では、絶妙な加減で焼き上げる極上銘柄和牛のトロけるような食感と溢れ出る旨みを余すことなく堪能でき、Duckhorn Vineyards Merlot Napa Valley 2022 の力強くも滑らかな舌触りが見事に調和します。

一皿一皿を音、香り、食感で魅せ、シェフがこだわりぬいた珠玉の料理で構成された本コースは、記念日や接待など格式ある場面に限らず、「純粋に美味しい料理と、それに寄り添うワインを味わいたい」という方にもおすすめです。

ぜひこの機会に、至高の鉄板焼と世界が認める銘醸ワインが織りなす美食の饗宴を、心ゆくまでお楽しみください。

詳細については次頁の通りです。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 鉄板焼 葵 075-361-9225(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・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

## 鉄板焼 葵 『至高の鉄板焼とワインの会』開催 概要

【開催店舗】鉄板焼 葵（地下1階）

【開催日】2025年8月22日（金）～24日（日）

※前日までの要予約

【開催時間】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。

【料金】1名様 39,974円

※表記料金はお料理、お飲物、税金・サービス料含みます。

【内容】※ワインはお一人様各種1杯で用意いたします。



「ペアリングワイン」イメージ

- ・鮑とコンソメジュレ キャビア飾り 始まりのシャンパングラスで  
& Royer et Fils Cuvee de Reserve Brut NV  
(ロワイエ エ フィス キュヴェ ド レゼルヴ ブリュット)
- ・ハンガリー産キュイストカナールのコンフィとフォワグラ ピノワールのマスタードソース  
& Givry 1er Cru Servoisine Rouge 2020 (Domaine Joblot)  
(ジブリー プルミエ クリュ セルヴォワジーヌ ルージュ 2020 (ドメーヌ ジョブロ))
- ・鱧と北海道産帆立貝柱のタンバル モリーユの茸ソース タップナードをアクセントに  
& Terlano Kreuth Chardonnay 2023  
(テルラーノ クルース シャルドネ 2023)
- ・香ばしく焼いたオマール海老とお野菜のヌイユ トリュフ香るビスク  
& Meursault 1er Cru La Pièce sous le Bois 1998 (Robert Ampeau & Fils)  
(ムルソー プルミエ クリュ ラ ピエス スール ボワ 1998 (ロベール アンポー エ フィス))
- ・極上フィレと極上ロース 旬の野菜を添えて ソースヴァンルージュ  
& Duckhorn Vineyards Merlot Napa Valley 2022  
(ダックホーン ヴィンヤーズ メルロ ナパ ヴァレー 2022)
- ・柔らかく煮込んだ近江牛のカレーとガーリックライス 赤出し 香の物
- ・クレープシュゼット 旬のフルーツとバニラアイスクリーム

※他の特典・割引との併用はいたしかねます。

※お車、自転車でのご来館はお控えください。

※20歳未満のお客様はご利用いただけません。

※入荷状況により食材の内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

※写真は、すべてイメージです。