NEWS RELEASE

2025 年 8 月 5 日

リーガロイヤルホテル京都

金市商店×リーガロイヤルホテル京都 3 店舗で愉しめる 『蜂蜜酒(ミード)を使用したグルメ・スイーツ・カクテル』販売

開催期間:2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

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」、「ラウンジ」、「バー グラナダ」の3店舗にて、株式会社金市商店(京都市中京区三条通富小路西入中之町、代表取締役社長 市川 拓三郎)の手掛ける京都初の蜂蜜酒専門の醸造所で醸造された蜂蜜酒(ミード)を使用したグルメ、スイーツ、カクテルを2025年9月1日(月)から10月31日(金)まで販売します。

「みつばちミードのババケーキ」イメージ

『The MEAD』イメージ

『The MEAD 京都』イメージ

蜂蜜酒は、海外では「ミード(MEAD)」とも呼ばれヨーロッパを中心に、古くから親しまれている伝統的なお酒です。蜂蜜に酵母と水を加え発酵させた、自然の恵みそのままの無着色の醸造酒で、蜂蜜の優しい甘さと程よいアルコールのバランスが取れた味わいが特徴です。

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、国産百花蜜を原料として使用した「The MEAD(ザ ミード)」の蜂蜜の自然な甘みと華やかな香りを生かしたソースに、青梅のペーストを合わせた爽やかなハーモニーが、京都・宮津産の鱧の繊細な旨みを引き立てる逸品をご提供します。サクサクに焼き上げたパイ生地で包みこむことで和と洋が融合した新しい味わいを愉しめます。

また、「The MEAD(ザ ミード)」を使用したオリジナルカクテル「Florence Afterglow(フローレンス アフターグロウ)」を販売します。みつばちが集めた花々の香りが口内にやさしく広がり、イタリアンベルモットのスパイスが織りなす軽やかな飲み心地が料理にそっと寄り添う一杯です。

「ラウンジ」では、大人心をくすぐる可愛いスイーツ「みつばちミードのババケーキ」をご用意します。「The MEAD(ザ ミード)」をたっぷり染み込ませたイタリアの伝統菓子「ババ」に、季節感じるいちじくと洋梨、リコッタチーズのジェラートを添えました。フォークを入れるたび、じゅわっと溢れるミードの香りと自然な蜂蜜の甘みをたっぷり愉しめるデザートです。

「バー グラナダ」では、京都産の百花蜜を使用した「The MEAD 京都(ザ ミード)」のはんなりとした上品な甘さを活かしたオリジナルカクテル「月白風清(げっぱくふうせい)」を考案し、海外でも人気のあるカクテル“ペニシリン”風に生姜でツイストしました。落ち着いた店内で、秋の夜空に浮かぶ美しい月を思わせる一杯に、やさしく広がる蜂蜜の甘さが心を包み込みます。

ぜひこの機会に、京都で醸造された蜂蜜酒(ミード)の魅力を余すことなくお愉しみください。

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
フレンチダイニング トップ オブ キョウト 075-361-9221(直通)
ラウンジ 075-361-9226(直通)
バー グラナダ 075-361-9224(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

RIHGA ROYAL HOTEL KYOTO

金市商店×リーガロイヤルホテル京都
3店舗で愉しめる
『蜂蜜酒(ミード)を使用したグルメ・スイーツ・カクテル』販売　概要

【販売場所】フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)
ラウンジ(1階／オールデイダイニング カザ内)
バー グラナダ(地下1階)

【販売期間】2025年9月1日(月)～10月31日(金)

※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

【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)

【内容・料金】
ランチ　￥6,578～
ディナー　￥13,409～

オプションメニューとしてお愉しみいただけます。
◆オプション料金◆
ランチ　￥2,530　／　ディナー　￥3,036

**「ミルクファームすぎやま 京丹波モッツァレラと
宮津の鱧のカルツォーネ風
ペコリーノ・トスカーノで焼き上げて
～金市商店より 蜂蜜酒“ミード”のソース～」**

オリジナルカクテル「Florence Afterglow(フローレンス アフターグロウ)」　￥1,771

「ミルクファームすぎやま 京丹波モッツァレラと宮津の鱧のカルツォーネ風ペコリーノ・トスカーノで焼き上げて～金市商店より 蜂蜜酒“ミード”のソース～」 イメージ

ラウンジ

【販売時間】
10:00～18:00(ラストオーダー:デザート18:00)

【内容・料金】
「みつばちミードのババケーキ」
単品　￥2,783
ドリンク付　￥3,289(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)
※アルコールを含むため、未成年者やアルコールに敏感な方の飲食はご遠慮ください。

「みつばちミードのババケーキ」 イメージ

バー グラナダ

【販売時間】
17:00～23:00(ラストオーダー 22:45)

【内容・料金】
「月白風清(げっぱくふうせい)」　￥2,277

「月白風清(げっぱくふうせい)」 イメージ

※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。
※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。

＜参考＞**株式会社　金市商店**

1930年創業、国内外の養蜂家から蜂蜜を直接仕入れ、商品開発、製造を行う。
「蜂蜜専門店ミールミィ」、京都初の蜂蜜酒(ミード)専門の醸造所である「京都蜂蜜酒醸造所」の運営のほか、全国のスーパー、百貨店に蜂蜜製品を卸売りしている。