



京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年記念
「イタリア・フィレンツェ フェア」開催
【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、「オールデイダイニング カザ」と「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」にて京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年を記念し、「イタリア・フィレンツェ フェア」を 2025 年 9 月 1 日(月)から 10 月 31 日(金)まで開催します。



オールデイダイニング カザ イメージ



フレンチダイニング トップ オブ キョウト イメージ

「オールデイダイニング カザ」では、イタリアの味をビュッフェスタイルで心ゆくまで愉しめます。香草香るローストポーク「豚肉のロティ ポルケッタ」、フィレンツェの郷土料理「ニョッキとトリッパの軽いトマト煮込み」や定番の「ラザニア」など、人気のイタリア料理が勢揃いします。また、イタリアをイメージした装飾で彩った店内からもイタリアを旅したような気分が味わえます。

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」では、京都で栽培されたイタリア野菜をふんだんに使用し、イタリア料理の技法を取り入れた「京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年記念特別コース」を販売します。昼夜異なるメニューを愉しめ、京都とイタリアの美食文化の架け橋となるひとときをお過ごしいただけます。

詳細については次の通りです。

京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年記念
「イタリア・フィレンツェ フェア」開催 概要

【開催期間】2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)

【開催場所】オールデイダイニング カザ(1 階)
フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

■オールデイダイニング カザ

【販売時間】※90 分制

ランチ 1 部 11:30～13:00 / 2 部 13:30～15:00

ディナー 1 部 17:30～19:00 / 2 部 19:30～21:00

【内容・料金】

1 名様料金	ランチビュッフェ		ディナービュッフェ	
	平日	土日祝	平日	土日祝
大人	¥4,807	¥5,566	¥6,578	¥7,590
シニア優待(70 歳以上)	¥3,795	¥4,301	¥5,060	¥5,819
小学生	¥2,530	¥3,036	¥3,542	¥4,048
幼児(4 歳以上)	¥1,771		¥2,024	

※3 歳以下のお子様は無料です。

※10 月 25 日(土)～31 日(金)のランチタイムは、別途イベント開催のため料金に変更となります。詳しくは公式 HP をご確認ください。

「イタリア・フィレンツェ フェア」ビュッフェ おすすめメニュー

＜ランチ＞豚肉のロティ ポルケッタ / ニョッキとトリッパの軽いトマト煮込み / 水菜とベーコンのパスタ アーリオオーリオ / パニーニ 野菜と鶏肉のホットサンド / フィレンツェ風グラタン / 鶏肉のディアボラ風

＜ディナー＞牛肉煮込みスペツアティーノ / 牛肉のグリル ハーブのマリネ / きのこのリゾット / ラザニア / ピッツァ ペスカトーラ / スモークサーモンとリコッタのピンチョス / 魚介類のカチュッコ / クロスティニー

70 種類以上の多彩なメニューを取り揃えております。

■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 「Manège ～マネージュ～(京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年記念ランチ)」 ￥6,578

ディナー 「Motif ～モチーフ～(京都・フィレンツェ姉妹都市提携 60 周年記念ディナー)」 ￥13,409



「Manège～マネージュ～」イメージ



「Motif ～モチーフ～」イメージ

ランチ: Manège～マネージュ～

京都・フィレンツェ姉妹都市提携60周年記念ランチ

◆宮津港より届くもずくと琴引の塩のグリッシーニ

◆アミューズブーシュ

◆“京都丹波イタリア野菜アグリージョ”より届く野菜と
自家製パーネトスカーノのパンツァネッラ

◆京丹後“自然耕房あおき”より届くカーボロ・ラーパと
丹後ジャージー牧場 ホエイのポターージュ

◆和東町産アールグレイでマリネしたお魚
京丹波ぼーくのハムとイタリア産白いんげん豆

◆北海道産 ゆめの大地豚のフィレンツェ風ロースト
“アリスタ”

おすすめデザート

パン

小菓子和食後のお飲み物

ディナー: Motif～モチーフ～

京都・フィレンツェ姉妹都市提携60周年記念ディナー

◆宮津港より届くもずくと琴引の塩のグリッシーニ

◆“京都丹波イタリア野菜アグリージョ”より届く野菜と
自家製パーネトスカーノのパンツァネッラ

◆京都産豚頭のトスカーナ風ソプレッサータ
美山町産フキノトウのグリビッシュソース

◆京なまふ麩 平打ち生麩をパスタ仕立てに
山田製油 ごまねりねりとポルチーニのソース

◆宮津港より届くスズキ ヴェルナッチャ・ディ・サン・
ジミニャーノとオリーブオイルのソース

◆ロアリングフォーティーズラムのロースト
サルシッチャとセージのソース

おすすめデザート

パン

小菓子和食後のお飲み物

※写真は、すべてイメージです。

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都

オールデイダイニング カザ 075-361-9226(直通)

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 齊藤・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