2025 年 8 月 28 日

NEWS LETTER　　リーガロイヤルホテル京都

～味覚の晩餐を旬の食材とともに～

懐石フランス料理 グルマン橘
『秋の実りとフレンチ懐石の美食会』 開催

開催期間：2025 年 9 月 24 日（水）～2025 年 9 月 26 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、「懐石フランス料理 グルマン橘」にて「秋の実りとフレンチ懐石の美食会」を 2025 年 9 月 24 日（水）から 9 月 26 日（金）まで開催します。

「懐石フランス料理 グルマン橘 」店内イメージ

本イベントは、旬の秋の食材を贅沢に使用したディナーを1日20名限定で愉しめる3夜限りの特別イベントです。シェフ 長澤 敦史の記憶に残る一皿を1つ1つの料理に思いを込めて提供します。この時期ならではの松茸と鱧の深い旨味が染み渡った「松茸と鱧の和風コンソメ仕立て」や、「賀茂なすの田楽 太刀魚の山椒焼き 雲丹の炙り」は京の秋を閉じ込めた奥ゆかしさ を感じます。そして今回のイベントのメインを担う「黒毛和牛フィレ肉の網焼きと近江牛三角バラの赤ワイン煮込み 京都産野菜添え」は備長炭を用いて香ばしく焼き上げたフィレ肉と、赤ワインでじっくり煮込んだ近江三角バラの両方お愉しみいただける、実りの季節の食にふさわしい堂々たる逸品です。

オプションで、ワインペアリングをご注文の方には今回のイベントのためにソムリエが厳選したワインをご用意します。秋の味覚と洗練されたワインの上品な味わいを心ゆくまでお愉しみください。

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
「懐石フランス料理 グルマン橘」（地下 1 階） 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 鳥井・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

懐石フレンチ料理 グルマン橘
●●『秋の実りとフレンチ懐石の美食会』 開催　概要●●

【開催期間】2025 年 9 月 24 日（水）～26 日（金）
※前日までに予約ください。

【開催店舗】懐石フランス料理 グルマン橘（地下 1 階）

【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。

【人　　数】1日 20 名様限定

【料金・内容】
お一人様 21,505 円

- 海の幸のタルタル キャビアと彩り野菜
- 穴子とフォワグラ 古代米のリゾット バルサミコソース
- 松茸と鱧の和風コンソメ仕立て
- 賀茂なすの田楽 太刀魚の山椒焼き 雲丹の炙り
- グラニテ
- 黒毛和牛フィレ肉の網焼きと近江牛三角バラの赤ワイン煮込み 京都産野菜添え
- シーフードピラフ 京漬物
- パティシエおすすめデザート
- コーヒー または 紅茶
- パン

シェフ 長澤 敦史（ながさわ あつし）

ワインペアリング付 お一人様＋10,120 円

＜ワインペアリング＞
- ローラン ペリエ ラ キュヴェ
- ピノ グリ クロ デ カプサン（ドメーヌ ヴァインバック）2022
- シャトー モンティス ブラン （ドメーヌ アラン ブリュモン）2015
- ヴィルジニード ヴァランドロー2017

マネジャー兼ソムリエ
橘高 英昭(きったか ひであき)

【備　　考】
※ワインペアリング付をご希望の方は、お車、自転車でのご来館はご遠慮ください。
また、20歳未満の方のご利用はお控えください。
※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。