



～京都の自然を地域食材で紡ぐ秋のフレンチ～
フレンチダイニング トップ オブ キョウト
『森の京都～トウルネ～』
『森の京都～エトワール～』 販売

販売期間:2025 年 11 月 1 日(土)～12 月 30 日(火)
除外日:2025 年 12 月 20(土)～12 月 25(木)

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」にて、豊かな自然と歴史が息づく京都北部エリアより、その恵みを一皿一皿に込めた特別コース「森の京都～トウルネ～」(9,867円 ※税金・サービス料含む)・「森の京都～エトワール～」(19,228円 ※税金・サービス料含む)を2025年11月1日(土)から12月30日(火)まで販売します。

「香ばしさとほっくり甘みの秋便り」/「森が語る、京の秋」



「～丹波くりと和束町ほうじ茶～
ほうじ茶のケーキサレに
丹波くりの優しい甘さを調和させて」イメージ



「～京の森の情景～ “京都丹波イタリア野菜
アグリージョ”より届く野菜と
丹後鹿のシャルキュトリ」 イメージ

ランチ・ディナー共通メニューの、香ばしい茎ほうじ茶を練りこみ、しっとりとした食感が特徴である「～丹波くりと和束町ほうじ茶～ ほうじ茶のケーキサレに丹波くりの優しい甘さを調和させて」は丹波くりのほっくりとした甘みを合わせることで、塩味と甘みの絶妙なバランスが生まれ、秋らしい味わいに仕上がっています。彩り豊かな京都丹波イタリア野菜を添える「～京の森の情景～ “京都丹波イタリア野菜アグリージョ”より届く野菜と丹後鹿のシャルキュトリ」は、皿の上に、“地域が紡いだ森の香り”、秋の彩りを視覚と味覚の両面から描いた情景を表現しました。

「京の秋、火入で魅せる二つの主役」



「～亀岡市のブランド黒毛和牛 “亀岡牛”～
フランス郷土料理ブッフ・ブルギニョンへの
オマージュ」 イメージ



「～亀岡市 七谷鴨～
地産地消と古典フランス料理を
掛け合わせて」 イメージ

ランチのメイン料理は「～亀岡市のブランド黒毛和牛 “亀岡牛”～ フランス郷土料理ブッフ・ブルギニョンへのオマージュ」をご用意しました。京都・亀岡市の豊かな自然が育んだ亀岡牛を芳醇な赤ワインでじっくり煮込み、旨みを凝縮しました。ディナーのメイン料理を飾る「～亀岡市 七谷鴨～地産地消と古典フランス料理を掛け合わせて」は、京都・亀岡市の自然豊かな七谷地域で育てられ、きめ細やかな肉質と芳醇な脂の旨みの特徴の「七谷鴨」を丁寧にローストし、皮目は香ばしく、肉はしっとりジューシーに仕上げました。フランス料理の伝統的な“サルミソース”とかけ合わせることで、七谷鴨の深い味わいをさらに引き立てます。

本メニューは、シェフ 寺田 篤史が森の京都エリアの食材にスポットを当て、ここで出会える特別な一皿を追求し、地域への貢献と生産者への感謝を込めた繊細かつ力強い料理を創りあげました。秋の実りとともに、京都の魅力を味わう特別な味わいをご堪能ください。

詳細は次頁の通りです。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト
『森の京都～トゥルネ～』『森の京都～エトワール～』 販売 概要

【販売店舗】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【販売期間】 2025 年 11 月 1 日(土)～12 月 30 日(火)

※2025 年 12 月 20 日(土)～2025 年 12 月 25 日(木)はクリスマスメニューのみの販売です。

【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)

※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。

【内容・料金】

ランチコース：「森の京都～トゥルネ～」 お一人様 9,867 円

ディナーコース：「森の京都～エトワール～」 お一人様 19,228 円

<メニュー>

【ランチ・ディナー共通】

■～大原野のドライハーブ～ 咲里畑のハーブと琴引の塩のグリッシーニ

■～丹波くりと和束町ほうじ茶～ ほうじ茶のケーキサレに丹波くりの優しい甘さを調和させて

■～京の森の情景～ “京都丹波イタリア野菜アグリージョ”より届く野菜と丹後鹿のシャルキュトリ

【ランチ一例】

■～綾部市紅はるか～ 健康ファーム有機さつまいものポタージュ

■～京丹波町のしめじと赤かれい～ 丹波しめじと宮津港であがった赤かれいのプレゼ

■～亀岡市のブランド黒毛和牛 “亀岡牛”～
フランス郷土料理 ブッフ・ブルギニョンへのオマージュ

【ディナー一例】

■～京丹波町の特別栽培 あつらえ本しめじ～
京中式熟成豚バラ肉と京丹後 小野甚 酒ひしお

■～宮津港より届くお魚と亀の手～
伝統的な技法を踏襲した海と山が融合するコンソメ仕立て

■～亀岡市 七谷鴨～
地産地消と古典フランス料理を掛け合わせて

※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。

■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)

*** 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 販売促進担当 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