

古都・京都の絶景に包まれて、心ときめくバレンタイン  
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」  
ラ サン - ヴァランタン  
期間限定コース「La Saint-Valentin」販売

【販売期間】2026年2月9日(月)～14日(土)

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2026年のバレンタインに贈る特別コース「<sup>ラ サン - ヴァランタン</sup>La Saint-Valentin」を2026年2月9日(月)から14日(土)までの6日間限定で販売します。



(写真左)「～プレゼントをイメージして～鯛と帆立貝のコンフィを柑橘の香りとともに」イメージ  
(写真右)「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」店内イメージ

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、ゆるやかに巡る京都の絶景とともに、バレンタイン期間限定の特別コース「<sup>ラ サン - ヴァランタン</sup>La Saint-Valentin」をお届けします。

本コースの前菜「～プレゼントをイメージして～鯛と帆立貝のコンフィを柑橘の香りとともに」は、たくさんのハートをあしらひ、まるで贈り物のように愛らしく、心くすぐる一皿です。鯛と帆立貝のとろけるような旨みに、柑橘が爽やかに香り立つ、華やかなオードブルに仕上げました。魚料理は、バターがふわりと広がるクラシカルなフランス料理「デュグレレ」を、京都・宮津港より届く魚でアレンジした、京都ならではの特別な一皿です。メインディッシュ「黒毛和牛のポワレ」では、丁寧に火入れた黒毛和牛のジューシーな旨みと、奥深いソースのハーモニーが五感を魅了します。そしてバレンタインに欠かせない甘美なデザートは、旬の苺とトンカ豆の甘くまるやかな香りをまとったエスプーマをたっぷり添えた、「チョコレートアイスマルクのプロフィットロール」です。口いっぱい広がる甘い余韻が、ときめきあふれる特別なひとときをやさしく包み込みます。

また、「シャトー カロン セギュール ハーフボトル 2019年」を数量限定で3本ご用意しました。ハートのラベルに想いをこめて、かけがえのない方への贈り物に心からおすすめしたい特別なワインです。

ここでしか出会えない美景と美食が織りなす唯一無二のバレンタインを心ゆくまでご堪能ください。

詳細については、次の通りです。

◆◆「La Saint-Valentin」販売 概要◆◆

【販売期間】2026年2月9日(月)～14日(土)

【販売場所】フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

【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。

【料 金】ランチ・ディナー共通(全9品) 15,000円

【おすすめワイン】「シャトー カロン セギュール ハーフボトル 2019年」 44,275円

※表記料金は、税金・サービス料を含みます。※写真は、すべてイメージです。



「シャトー カロン セギュール  
ハーフボトル 2019年」  
イメージ

■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 辻・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