

日本唯一の回転展望フレンチレストランの新シェフが贈る、夏の星空に包まれる特別なディナー

フレンチダイニング トップ オブ キョウト

『七夕ディナー Éclat Céleste～エクラ・セレスト～』販売

販売期間:2026年6月26日(金)～7月7日(火)

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 中谷 知寿)は、京都の街並みを360度一望できる「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」にて、「七夕ディナー Éclat Céleste～エクラ・セレスト～」を2026年6月26日(金)から7月7日(火)までの期間限定で販売します。



(写真左)「七夕ディナー Éclat Céleste～エクラ・セレスト～」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 七夕装飾」(2025年撮影)

今年も日本唯一の回転展望フレンチレストランが、幻想的な七夕の世界へ皆さまを誘います。店内へ一歩足を踏み入れた瞬間から始まる、まるで銀河を旅しているかのような世界が広がります。星座をモチーフにした装飾や煌めく星空の演出に包まれながら、4月に着任した新シェフ石橋敬太^{いしはらけいた}が手掛ける、「天空の輝き」を意味する特別コース『Éclat Céleste～エクラ・セレスト～』をご堪能いただけます。星空が広がる店内で、七夕をモチーフにした一皿一皿が登場します。

コース前半を飾る「～星々の輝き～ 京地どりのショーフロワと甘海老のタルタル」は、フランス料理の伝統技法“ショーフロワ”を用いた、シェフ石橋の代表料理でもあり、海の幸と山の幸を織り交ぜた華やかな一皿に仕上げました。本ディナー限定で天の川のような幻想的な輝きを描き、視覚からも七夕の世界観をご堪能いただけます。

続く魚料理は、七夕の願いを運ぶ笹をモチーフにしており、ふんわりと蒸し上げた宮津のお魚に、ハーブ香るヴァンジョーヌ風味のソースを合わせ、香ばしく焼き上げた筍を食感のアクセントに添えました。笹の香りとともに、七夕の情景を感じていただける一皿です。

彦星が牛飼いであったという七夕伝説にちなんで、メインディッシュ「～一期一会～ 黒毛和牛ロース肉のロティ “京ふたり”の儚いエスプーマを添えて」は、口の中で広がる旨味とコクが特徴の地豆腐“京ふたり”のエスプーマで、年に一度しか会えない織姫と彦星の儚さを美しく表現し、黒毛和牛の力強い味わいと、心に残る繊細さを追求した一皿です。

そしてコースの結びとなる、願いを書き綴る短冊になぞらえたデザートは、“また来年も幸せな時間を過ごせますように” そんな願いを込め、最後のひと口まで七夕の世界観をお愉しみいただけます。

星を見上げ、願いを想い浮かべながら、たいせつな人と語り合う。七夕の美しさを美食とともに表現した期間限定ディナーです。来年の七夕にも、またこの場所で特別な時間を過ごしたくなるような、心に残る一夜をお届けします。

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)

※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・辻・村上
〒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

フレンチダイニング トップ オブ キョウト ●●『七夕ディナー Éclat Céleste～エクラ・セレスト～』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】 2026年6月26日(金)～7月7日(火)

【販売時間】 17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【料 金】 お一人様 お料理 17,000円(税金・サービス料含む)
七夕期間限定カクテル「TOP OF STAR」 1,771円 (税金・サービス料含む)

【内 容】

- ・アペリティフ 食前酒
- ・お食事前のスターター
- ・本日のお楽しみアミューズ
- ・～星々の輝き～
京地どりのショーフロワと甘海老のタルタル
- ・～織りなす糸～
帆立貝と白桃の冷製カッペリーニ シャンパン風味
- ・～願いを込めて～
笹の葉とともに蒸しあげた宮津のお魚
ヴァンジョージュ風味のブルブランソース
- ・～一期一会～
黒毛和牛ロース肉のロティ
“京ふたり”の儂いエスプーマを添えて
- ・～結び～
短冊に見立てた小さなガトー・オペラ風
- ・パン
- ・小菓子と食後のお飲み物



「～星々の輝き～京地どりのショーフロワと甘海老のタルタル」
イメージ



「TOP OF STAR」イメージ

<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
新シェフ 石橋 敬太 コメント

「このたび、フレンチダイニング トップ オブ キョウトのシェフ就任後、初となるコースをご用意いたしました。季節の味覚と美しい彩りを大切にしながら、コース全体で夏の夜に紡がれる物語を感じていただけるよう仕立てました。一皿ごとに移ろう味わいや香り、余韻を通して、この季節ならではの幻想的な時間をお楽しみください。心に残る夏のひとときとなれば幸いです。」



フレンチダイニング トップ オブ キョウト
シェフ 石橋 敬太

※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。

※日本国内における回転展望フレンチレストランの店舗数に関するデータは、2025年12月時点での当社調査によるものです。

※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。