

移ろう京の夜景に南仏の香りを添えて  
～美食のマリアージュディナー～

## 「シェフ石橋就任 美食の会」開催

開催日：2026年7月17日(金)～20日(月・祝)

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、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」にて、「シェフ石橋就任 美食の会」を2026年7月17日(金)から20日(月・祝)まで開催します。



「シェフ石橋就任 美食の会」イメージ

本イベントは、4月に新しくシェフに就任した、<sup>いしはしけいた</sup>石橋敬太がフランス研修時代に研鑽を積んだ地である南仏をテーマに、温暖な気候に育まれた豊かな食文化や香り高いハーブ、色鮮やかな食材から着想を得た特別コースを提供します。伝統と革新を融合させながら、シェフ石橋ならではの感性で表現し、京都の食材も巧みに取り入れ、南仏と京都が織りなす料理が登場します。

前菜は、南仏で親しまれるハーブリキュール「パステイス」の芳香をまわせた一皿です。色鮮やかな野菜で仕立てた半球状のラタトゥイユにオシエトラキャビアを添え、南仏の陽光を思わせる華やかな彩りと繊細な香りを表現しました。続く一皿は、シェフ石橋がロイヤルホテルで培った経験と、これまで教えを受けたシェフたちから受け継いだ技術や哲学を込めました。オマール海老とフォワグラの豊かな旨みを重ね合わせ、シェフ石橋の感性が調和する逸品に仕上げられています。

魚料理の「宮津港から届く熟成スズキのヴァプール シャンパンソース バニラが香るうにのエスプーマとともに」は、熟成スズキをふっくらと蒸し上げ、シャンパンソースとともに仕上げました。バニラの香りがスズキの旨みを引き立て、意外性に富んだ調和を生み出し、シェフの独創性が光る一皿です。

メインディッシュは、京都を代表する食材のひとつである七谷鴨を異なる調理法で仕立て、旨みや食感の違いを表現しました。ビーツの甘酸っぱさが七谷鴨の豊かな風味を引き立てます。

さらに、オプションでお楽しみいただける5種のワインペアリングもご用意しました。本コースに合わせ、ホテルソムリエが厳選したワインが、食材の魅力を一層引き立てます。それぞれが引き立て合うマリアージュを堪能できるのも、本イベントならではの醍醐味です。

京都の夜景がゆっくりと移り変わる回転展望レストランで、南仏をテーマにした特別コースと5種のワインペアリングが織りなす美食体験をご堪能ください。

詳細については、次の通りです。

### ●●「シェフ石橋就任 美食の会」開催 概要●●

【開催店舗】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

【開催期間】 2026年7月17日(金)～20日(月・祝) ※前日までにご予約ください。

【開催時間】 17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

【人数】 1日 20名様限定

【料金・内容】

<お料理のみ> お一人様 25,000円

<お料理+ワインペアリング> お一人様 38,000円

<メニュー>

- ・お食事前のスターター
- ・本日のお楽しみアミューズ
- ・華のベールを纏ったオーラキングサーモン  
パスティス香るプロヴァンス風 オシェトラキャビアを添えて
- ・オマール海老とフォワグラのフリカッセ  
削りたてのオーストラリア産黒トリュフとポートワインの  
マリアージュ
- ・宮津港から届く熟成スズキのヴァプーール シャンパンソース  
バニラが香るうにのエスプーマとともに
- ・七谷鴨を二種類の調理法で 九条ねぎのコンディマン添え  
ビーツとフランボワーズの甘酸っぱいアクセント
- ・カリソン デクスをイメージして
- ・パン
- ・小菓子と食後のお飲み物

<ワインペアリング>

- ・アンリオ ブリュット ブランドブラン NV
- ・オーシエール シャルドネ 2024  
(ドメヌ ド オーシエール)
- ・ピノ グリ クロ デ カプサン 2023  
(ドメヌ ヴァインバック)
- ・アルタ シャルドネ 2020  
(カテナ)
- ・ジュヴレ シャンベルタン 2022  
(ドメヌ アルマン ジョフロワ)



『宮津港から届く熟成スズキのヴァプーール シャンパンソース  
バニラが香るうにのエスプーマとともに』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  
シェフ 石橋 敬太

2005年リーガロイヤルホテル(大阪)入社後、レストラン シャンボール、調理部宴会部門、  
THE RAY を経て、パリ・2つ星「ジャンフランソワ ピエージュ」、プロヴァンス地方カステレ・3つ星  
「クリストフ バッキエ」にて研鑽を積み、さらに技術を磨く。  
2026年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」のシェフに就任。  
フランス料理の伝統を礎に、旬の食材が持つ魅力を最大限に引き出し、記憶に残る一皿を追求している。



シェフ 石橋敬太

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。  
※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。  
※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 鳥井・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